Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 142 del 20 giugno 2012 - Serie generale

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Mercoledì, 20 giugno 2012** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

AVVISO AL PUBBLICO

Si comunica che il punto vendita Gazzetta Ufficiale sito in via Principe Umberto, 4 è stato trasferito nella nuova sede di Piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma

N. 124

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 7 giugno 2012.

Dodicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 7 giugno 2012.

Dodicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 alla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 194 del 21 agosto 2000 «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» ed i decreti relativi alle revisioni degli anni successivi;

Considerato che entro la data del 12 aprile 2012, termine fissato dalla circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999, sono pervenuti gli elenchi regionali e provinciali aggiornati dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli delle regioni Abruzzo, Basilicata, Calabria, Friuli-Venezia Giulia, Liguria, Lombardia, Molise, Piemonte e Umbria, che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati con il decreto 17 giugno 2011;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 così come abrogato e sostituito dal regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione della dodicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformità del disposto dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350;

Decreta:

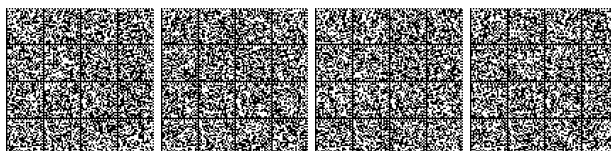
Articolo unico

1. In attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione della dodicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e provinciale, costituisce parte integrante del presente decreto.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

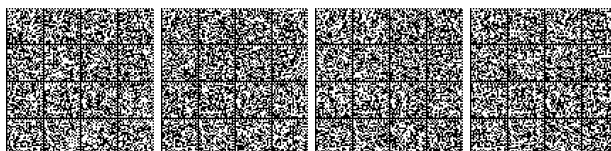
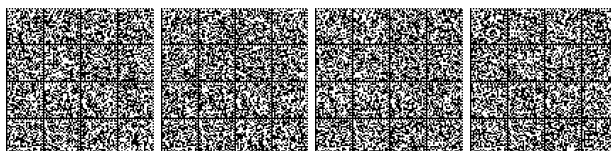
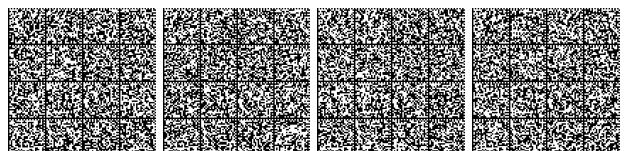
Roma, 7 giugno 2012

Il direttore generale: SANNA

ALLEGATO

REGIONE ABRUZZO		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	centerba o cianterba
	2	liquore a base di gentiana lutea l., amaro di genziana, digestivo di genziana
	3	liquore allo zafferano
	4	mosto cotto
	5	ponce, punce, punk
	6	ratafia - rattafia
	7	vino cotto - vin cuott - vin cott
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	annoia
	9	arrosticini
	10	capra alla neretese
	11	coppa di testa, la coppa
	12	guanciale amatriciano
	13	lonza, capelomme
	14	micischia, vilischia, vicicchia, mucischia
	15	mortadella di campotosto, coglioni di mulo
	16	nnuje teramane
	17	porchetta abruzzese
	18	prosciuttello
	19	salame abruzzese, salame nostrano, salame artigianale, salame tradizionale, salame tipico
	20	salame aquila
	21	salamelle di fegato al vino cotto
	22	salsiccia di fegato
	23	salsiccia di fegato con miele
	24	salsiccia di maiale sott'olio
	25	salsicciotto di pennapiedimonte
	26	salsicciotto frentano, salsicciotto, saiggicciott, saucciciott
	27	soppressata, salame pressato, schiacciata, salame aquila
	28	tacchino alla canzanese
	29	tacchino alla neretese
	30	ventricina teramana
	31	ventricina vastese, del vastese, vescica, ventricina di guilmi, muletta
Formaggi	32	cacio di vacca bianca, caciotta di vacca
	33	caciocavallo abruzzese
	34	caciofiore aquilano
	35	caciotta vaccina frentana, formaggio di vacca, casce d' vacc
	36	caprino abruzzese, formaggi caprini abruzzesi
	37	formaggi e ricotta di stazzo
	38	giuncata vaccina abruzzese, sprisciocca
	39	giuncatella abruzzese
	40	incanestrato di castel del monte
	41	pecorino d'abruzzo
	42	pecorino di atri
	43	pecorino di farindola
	44	pecorino marcetto, cacio marcetto
	45	scamorza abruzzese
Grassi (burro, margarina, oli)	46	olio agrumato, olio agli agrumi, agrumolio
	47	olio extra vergine di oliva delle valli aquilane
	48	aglio rosso di sulmona
	49	agrumi della costa dei trabocchi
	50	carciofo del vastese
	51	castagna roscetta valle roveto
	52	cece
	53	ciliegie di raiano e di giuliano teatino

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	54	cipolla bianca di fara filiorum petri
	55	conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	56	cotognata e marmellata di mela cotogna
	57	fagioli a olio
	58	fagioli a pane
	59	farro d'abruzzo
	60	lenticchie di s. stefano di sessano
	61	libretto di fichi secchi
	62	mandorle di navelli, l'mmall
	63	marmellata d'uva, scrucchiata, sclucchiata
	64	marrone di valle castellana
	65	mela della valle del giovenco
	66	olive intosso, olive n'dosse, olive in salamoia
	67	patata di montagna del medio sangro, patana muntagnola
	68	patata turchesa, turca, turchesca, viola
	69	patate degli altipiani d'abruzzo
	70	peperoncino secco piccante, diavoletto, diavolicchio, lazzaretto, lu piccant, l'amaro
	71	peperone rosso di altino
	72	peperone secco dolce, saracone, bastardone, farfullone
	73	pomodoro a pera
	74	solina
	75	tartufi d'abruzzo
	76	tondino del tavo, fagiolo di loreto aprutino
	77	uva di tollo e ortona
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	78	bocconotti di castel frentano
	79	cagionetti, calgionetti, caggiunitt', caggionetti
	80	cicerchiata
	81	confetto di sulmona
	82	croccante di mandorle, croccante di natale
	83	cumbriziun', le sbattute
	84	fiadone dolce
	85	fiadone salato
	86	la svivitella
	87	lingue di suocera
	88	maccheroni alla chitarra
	89	maccheroni alla molinara, alla mugnaia
	90	maccheroni con le ceppe
	91	ndurciullune
	92	pagnotte da forno di sant'agata
	93	pane cappelli
	94	pane casareccio aquilano
	95	pane con le patate
	96	pane di solina, pagnotte di solina
	97	pane nobile di guardiagrele
	98	parrozzo
	99	pasticci di rapino
	100	pepatelli
	101	pizza con le sfrigole, zuffricul
	102	pizza di crema e ricotta
	103	pizza di pasqua
	104	pizza di ricotta
	105	pizza dolce tradizionale
	106	pizza rustica dolce
	107	pizza rustica salata
	108	pizza scime, pizza scive, pizza ascima, pizza azzima
	109	pizzelle
	110	ravioli dolci di ricotta
	111	rimpizza
	112	sagne a pezze, tacconelle
	113	sassi d'abruzzo, mandorle atterrate
	114	scrippelle, scrippelle teramane

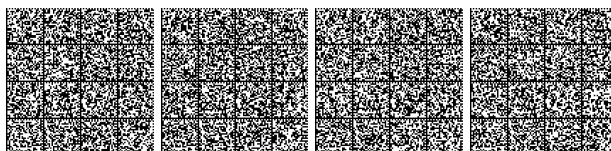
	115	serpentone, lu srerpentone
	116	sfogliatella di lama, sfuiatell
	117	sgaiozzi
	118	sise delle monache di guardiagrele, tre monti
	119	spumini
	120	supposte, i pensieri del poeta, banane, celli di prevete
	121	torcinelli, turcinil
	122	torrone di guardiagrele
	123	torrone tenero al cioccolato aquilano nurzia
	124	torrone tenero al cioccolato di sulmona
	125	uccelletti, lì cellit, celli pieni
	126	zeppole di s. giuseppe
Prodotti della gastronomia	127	il coatto, lu cuatte
	128	la coratella d'agnello
	129	la fracchiata
	130	la tjella, ciabbotta
	131	le corde de chiochie
	132	le "virtu'" teramane
	133	mazzarelle alla teramana
	134	ndocca 'ndocca
	135	ngrecciata
	136	pallotte cace e ove
	137	pasta fatta in casa al ragù di papera
	138	pecora alla callara, pecora alla cottora, pecora al caldaro
	139	pizz'e e ffo'je
	140	sagne a pezze e cicerchie
	141	taijarille fasciule e coteche
	142	trippa alla pennese
	143	trippa teramana
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	144	scapece
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	145	lattacciolo, latteruolo, latteruola
	146	miele d'abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	147	ricotta stagionata di pecora, ricotta salata abruzzese

REGIONE BASILICATA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al sambuco di chiaromonte
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	2	agnello delle dolomiti lucane
	3	capocollo
	4	carne podolica lucana
	5	gelatina di maiale
	6	involtini di cotenna
	7	lardo
	8	ncandarata
	9	pancetta
	10	pezzente
	11	prosciutto crudo
	12	salsiccia
	13	salsiccia a catena
	14	soppressata
	15	ungrattnoat
Formaggi	16	caciocavallo
	17	cacioricotta
	18	caprino
	19	casieddo o casieddu
	20	falagone
	21	manteca
	22	mozzarella
	23	padraccio
	24	pecorino
	25	pecorino misto
	26	scamorza
	27	toma
	28	treccia dura
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	29	fagiolo di muro lucano
	30	fagiolo di san gaudioso
	31	fagiolo zeminelle
	32	farina di germana "iermana"
	33	farina di granone "quarantino"
	34	farina di mischiglio
	35	farina di carosella
	36	fasulo rosso (scritt)
	37	lampascioni
	38	lenticchia di potenza
	39	lupino del pollino
	40	ndussa
	41	oliva da forno di ferrandina
	42	olive nere secche
	43	patata rossa di terranova del pollino
	44	peperoni cruschi
	45	pomodoro secco "cietta'icale di tolve"
	46	pomodori sott’olio
	47	rafano
	48	rappascione di Viggianello
	49	risciola
	50	biscotto a otto di latronico
	51	biscotti glassati
	52	calzoni di ceci
	53	carchiola
	54	cicerata
	55	gelatina dolce di maiale
	56	gugliaccio di san costantino albanese

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	57	la strazzata
	58	migliaccio
	59	mostaccioli
	60	pane di germana "iermana"
	61	pane di patata di san severino lucano
	62	picciddat castelluccese
	63	pizza con i cingoli di maiale
	64	pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)
	65	polenta di nemoli
	66	raskatiell di legumi di fardella
	67	ravioli
	68	rosacatarra
	69	sanguinaccio
	70	shtridhla
	71	timpallo rustico del pollino
	72	u' pastizz rtunnar
	73	ù zuzumagliu
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	74	miele lucano (r'miel)
	75	ricotta
	76	ricotta forte
	77	ricotta salata

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe
	2	anice
	3	fragolino
	4	gassosa al caffè
	5	gassosa al limone
	6	liquore alla liquirizia
	7	liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	liquore di bergamotto
	9	liquore di cedro
	10	liquore di finocchietto selvatico
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	buccularu
	12	carne caprina calabrese
	13	carne di maiale nero calabrese
	14	carne di maiale salata
	15	carne ovina calabrese
	16	carne podolica calabrese
	17	ciccioli
	18	cotenne di maiale
	19	cularina
	20	culatta
	21	frittole
	22	gelatina di maiale
	23	guanciale
	24	lardo, u lardu
	25	‘nduia
	26	'ndura
	27	‘nnuglia
	28	pancetta arrotolata
	29	prosciutto crudo di san lorenzo bellizzi
	30	prosciutto di maiale nero calabrese
	31	salame crudo di albidona
	32	salato di crotone
	33	salsiccia con finocchietto selvatico, satizza
	34	salsiccia di coretto
	35	salsiccia pezzente
	36	sazizzunu
	37	soppressata affumicata, supprizzata 'ffumicata
	38	soppressata di decollatura
Formaggi	39	animaletti di provola
	40	butirro
	41	caciocavallo di ciminà
	42	caciocavallo podolico
	43	cacioricotta
	44	caciotto di cirella di platì
	45	canestrato
	46	caprino dell'aspromonte
	47	farci-provola
	48	felciata
	49	formaggio caprino della limina
	50	giuncata
	51	mozzarella silana
	52	musulupu dell'aspromonte
	53	pecorino crotonese
	54	pecorino del monte poro
	55	pecorino del pollino
	56	pecorino della locride
	57	pecorino della vallata "stilaro allaro"
	58	pecorino misto
	59	pecorino primo sale
	60	provola
	61	rasco
	62	strazzatella silana

Grassi (burro,margarina, oli)	63	olio extra vergine di oliva "colli di tropea"
	64	olio extra vergine di oliva del savuto
	65	olio extra vergine di oliva della locride
	66	olio extra vergine di oliva di calabria
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	67	‘a maritata
	68	amarene sciroppate
	69	arancia di villa san giuseppe
	70	asparago selvatico della calabria
	71	biondo tardivo di trebbisacce
	72	broccoli di rapa
	73	cannonata calabrese
	74	castagne al mosto cotto
	75	castagne di calabria
	76	ceci abbrustoliti, calia
	77	cedro
	78	cedro candito
	79	cicoria selvatica calabrese
	80	cicorie selvatiche sott’olio
	81	cipolline sott’olio
	82	clementine della piana di sibari
	83	collane di peperoni secchi
	84	confettura di pomodori rossi
	85	coroncine di fichi secchi al mirto
	86	crocette
	87	fagiolo di caria
	88	fagiolo poverello bianco
	89	farina di castagne
	90	fichi d'india di calabria
	91	fichi essiccati
	92	fichi freschi cotti al forno
	93	fichi ripieni, fichi chini
	94	finocchietto selvatico di calabria
	95	finocchio di isola capo rizzuto
	96	funghi di giffone
	97	funghi "rosito"
	98	funghi misti di bosco sott’olio
	99	funghi porcini silani "sillo"
	100	funghi porcini sott’olio
	101	funghi rositi sott’olio
	102	germogli di pungitopo sott'olio, vruscula sott'olio
	103	insalatata di arance, 'nzalata i purtualli
	104	involtini di melanzane
	105	limetta
	106	marmellata di arance
	107	marmellata di bergamotto
	108	marmellata di cipolla rossa di tropea
	109	marmellata di clementine
	110	marmellata di limoni
	111	marmellata di mandarini
	112	marmellata di uva
	113	melanzane sott'olio
	114	mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	115	miele di fichi
	116	misi misi affucati, amareddi affucati
	117	olive alla calce
	118	olive in salamoia
	119	olive nella giara
	120	olive nere infornate
	121	olive schiacciate
	122	olive sotto sale
	123	origano selvatico della calabria
	124	pallone di fichi
	125	panicilli
	126	peperoncini piccanti ripieni
	127	peperoncini sott’olio

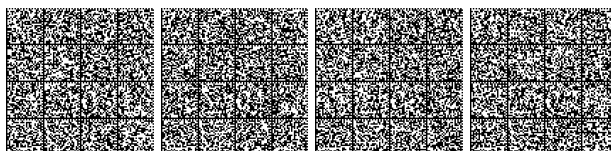
	128	peperoncino di spilinga
	129	peperoncino piccante calabrese
	130	peperone roggianese
	131	pistilli
	132	pomodori secchi
	133	pomodori secchi ripieni
	134	pomodori secchi sott'olio
	135	pomodori verdi conservati
	136	pomodoro di belmonte
	137	trecce di fichi
	138	tritato di peperoncino
	139	zucchini sott'olio
Condimenti	140	salmoriglio, sarmurigghiu
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	141	'nzullini
	142	anicini
	143	biscotti alle mandorle e al miele
	144	bucconotto
	145	buffeddi
	146	cannoli, i cannola
	147	chinulille
	148	cotognata
	149	crema reggina
	150	crispelle salate, crispeddhe
	151	crispelle dolci, crispeddhe
	152	crostini di grano
	153	cudduraci, 'nguti
	154	cupeta
	155	cuzzupa
	156	dita d'apostolo
	157	fichi ricoperti al cioccolato
	158	frese bianche
	159	frese integrali
	160	frise al peperoncino
	161	ginetti
	162	granita, scirobetta
	163	lestopitta
	164	liquirizia
	165	liquirizia alla menta
	166	liquirizia all'anice
	167	morticeddhi, frutti alla martorana
	168	mostaccioli
	169	mozzetti
	170	nacatole
	171	nepitelle
	172	ossa di morto, ossa i mortu
	173	pan di spagna di dipignano
	174	pane al miele di cerzeto
	175	pane casereccio
	176	pane con la giuggiulena
	177	pane di castagne
	178	pane di patate
	179	pane di pellegrina, i pani di pellegrina
	180	pane di segale di canolo
	181	pasta col ferretto
	182	pasta di mandorla al bergamotto
	183	pasta di mandorle
	184	pasta fileja
	185	paste con lo zucchero
	186	pesca
	187	petrale, u petrali
	188	pezzo duro
	189	pignolata al miele, napiteddhi
	190	pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	191	piparelle
	192	pitta

	193	pitta di san martino
	194	pitta ‘mpigliata
	195	pizza alla reggina, pitta a riggitana
	196	pizza di maggio, pitta di maju
	197	pizzi ccu niebiti
	198	pizziccul'ova
	199	rafioli
	200	sammartine
	201	sanguinaccio
	202	scaldatelle, scaldateddi
	203	scalille
	204	sguta
	205	sorbetto al bergamotto
	206	sospiri di monaca
	207	stomatico
	208	stracetti
	209	stroncatura, struncatura
	210	susumelle
	211	taglierini e ciciri, laganelle e ciciri
	212	taralli bianchi
	213	taralli morbidi
	214	tarallini ai semi di anice
	215	tarallini ai semi di finocchio
	216	tarallini al peperoncino
	217	tartine di sanguinaccio, tratini i sanguinacciu
	218	tartufo di pizzo
	219	torroncino
	220	torrone a poglia con mandorle, turruni
	221	torrone di arachidi con zucchero
	222	torrone gelato, turruni gelatu
	223	turdilli
	224	xialuni
	225	zeppole, zzippulii san giuseppi
Prodotti della gastronomia	226	frittata pasquale
	227	frittele di fiori di zucca, sciuriddi
	228	maccheroni con il sugo di capra, maccaruni i casa cu sugu i capra
	229	melanzane ripiene, mulingiani chini
	230	pancotto, brodo pieno, panicuottu
	231	parmigiana
	232	peperonata alla calabrese, 'nzimbatò
	233	polpette di melanzana, purpetti i mulingiana
	234	pomodori ripieni, pummaroro chini
	235	riso di magro, granu mariu, u risu mariu
	236	uova e curcuci, ova chi curcuci
	237	uova strapazzate con pomodoro, sursuminata
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	238	acciughe marinate
	239	acciughe salate
	240	aguglie, costardelle fritte
	241	alici salate
	242	alici salate e pepate
	243	alici sott’olio
	244	bottarga di tonno
	245	frittelle di neonata, cicirella, fritelle di nannata
	246	involtini di pesce spada
	247	involtini di spatola, 'nvoltini i spatula
	248	pesce sciabola, vela, spatola
	249	pesce spada alla ghiotta, pisci spada a gghiotta
	250	pesce spada arrosto con il sarmoriglio, pisci spada rustutu c'u
	251	rosamarina
	252	sarde salate
	253	sarde salate e pepate
	254	sardella salata di crotone
	255	stocafisso, stocco alla ghiotta
	256	stocco di mammola

	257	tonno sott'olio, pesantono sott'olio
	258	tortiera di alici
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	259	miele di arancio calabrese
	260	miele di castagno calabrese
	261	miele di corbezzolo
	262	miele di eucaliptus calabrese
	263	miele di melata di abete calabrese
	264	miele di sulla calabrese
	265	ricotta
	266	ricotta affumicata
	267	ricotta di capra affumicata
	268	ricotta di pecora
	269	ricottone salato

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	cioccolato al limoncello
	2	fragolino
	3	liquore al tartufo nero
	4	liquore concerto
	5	liquore crema di limone
	6	liquore di amarene
	7	liquore di castagne di montella
	8	liquore di gelse rosse
	9	liquore di limone costa d’amalfi
	10	liquore di limone di sorrento
	11	liquore di mirtillo
	12	liquore finocchietto
	13	liquore nanassino
	14	nocillo
	15	sciroppo di arancia bionda
	16	sidro di mela limoncella
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	17	ammugliatielli
	18	braciola di capra di siano
	19	busecchia-mammella di vacca, busecchia
	20	capicollo
	21	capicollo di ricigliano
	22	carne bufalina
	23	carne di bovino podolico
	24	carne di suino di razza casertana
	25	carne ovina di laticauda
	26	cervellatine
	27	cicoli
	28	coniglio di fosso dell'isola d'ischia
	29	fegato con la zeppa
	30	filetto di vairano patenora
	31	filettone di vairano patenora
	32	fiocco di prosciutto
	33	fleppa
	34	gelatina di maiale
	35	mozzariello
	36	nnoglia di maiale
	37	nzogna - sugna nella vescica, nzogna nella vescica
	38	pancetta arrotolata
	39	pancetta tesa
	40	prosciutto di casaletto
	41	prosciutto di monte
	42	prosciutto di pietraroja
	43	salame napoli
	44	salame di mugnano
	45	salsiccia
	46	salsiccia affumicata
	47	salsiccia di polmone
	48	salsiccia sotto sugna
	49	salsiccia sotto sugna di vairano patenora
	50	samurchio
	51	sfrionzola
	52	soppressata cilentana e del vallo di diano
	53	soppressata del sannio
	54	soppressata di gioi cilento
	55	soppressata di ricigliano
	56	soppressata irpina
	57	zuppa di soffritto
	58	bebè di sorrento
	59	bocconcini alla panna di bufala
	60	burrini e burrata di bufala

Formaggi	61	caciocavallo affumicato
	62	caciocavallo di bufala
	63	caciocavallo di castelfranco
	64	caciocavallo irpino di grotta
	65	caciocavallo podolico
	66	cacioricotta caprino del cilento
	67	caciotta di capra dei monti lattari
	68	caciottina canestrata di sorrento
	69	caso conzato
	70	casoperuto e marzolino
	71	casuforte di statigliano, cacioforte, casoforte
	72	fiordilatte
	73	formaggio caprino del cilento
	74	juncata
	75	manteca
	76	manteca del cilento
	77	mozzarella nella mortella
	78	pecorino del monte marzano
	79	pecorino di bagnolese
	80	pecorino di carmasciano
	81	pecorino di laticauda
	82	pecorino fresco e stagionato
	83	pecorino salaprese
	84	provola affumicata
	85	provola affumicata di bufala
	86	riavulillo
	87	scamorza
	88	scamorza di bufala
	89	scamosciata
	90	stracciata
	91	treccia
Grassi (burro, margarina, oli)	92	burro di bufala
	93	olio extravergine di oliva sannio caudino telesino
	94	olio extravergine di oliva sannio colline beneventane
	95	aglio dell'ufita
	96	albicocca vesuviana
	97	amarene appassite dei colli di s. pietro
	98	arancia di pagani
	99	arancia di sorrento
	100	broccolo del vallo di diano
	101	broccolo di paternopoli
	102	broccolo friariello di napoli, friarielli
	103	caldarroste in sciroppo e rum
	104	cappella
	105	carciofo bianco
	106	carciofo capuanella
	107	carciofo di castellammare
	108	carciofo di montoro
	109	carciofo di pietrelcina
	110	carciofo di procida
	111	carciofo pignatella, carciofo rosso, carciofolla pascaiola
	112	cardone
	113	carlentina
	114	carosella
	115	castagna del monte faito
	116	castagna del prete
	117	castagna di acerno
	118	castagna di serino
	119	castagna paccuta
	120	castagna tempestiva del vulcano di roccamonfina
	121	castagne infornate, castagne n'fornate
	122	castagne moscie, fico
	123	cavolfiore gigante di napoli

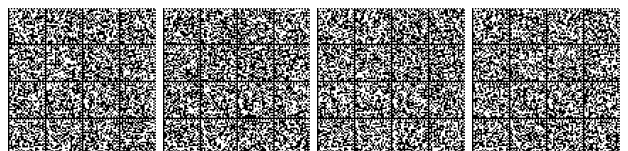
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	124	cece di cicerale
	125	ciambottella
	126	cicci di santa lucia
	127	cicoria selvatica
	128	cicoria verde di napoli
	129	ciliegia del monte
	130	ciliegia della recca
	131	ciliegia di bracigliano
	132	ciliegia di pimonte
	133	ciliegia di siano
	134	ciliegia maiatica
	135	ciliegia melella
	136	ciliegia s. pasquale
	137	cipolla bianca di pompei
	138	cipolla di eremiti
	139	cipolla di vatolla
	140	cipolla ramata di montoro
	141	fagioli di volturara irpinia
	142	fagioli lardari
	143	fagioli quarantini
	144	fagioli tabacchini
	145	fagiolo a formella
	146	fagiolo dell'occhio
	147	fagiolo di controne
	148	fagiolo di gorga
	149	fagiolo di mandìa
	150	fagiolo di villaricca
	151	fagiolo mustacciello
	152	fagiolo san pasquale di casalbuono
	153	fagiolo s'anter di casalbuono
	154	fagiolo striato del vallo di diano
	155	fagiolo tondino bianco del vallo di diano
	156	fava di miliscola
	157	fichi secchi con miele
	158	fico di s. mango
	159	fico vendemmia, natalese
	160	finocchio bianco palettone
	161	finocchio di sarno
	162	fragolata di acerno
	163	fragolina degli alburni e dell'alto sele, fraulella
	164	fungo porcino del vulcano di roccamonfina
	165	giallona di siano
	166	kaki vainiglia napoletano
	167	lenticchia di valle agricola
	168	limone di procida
	169	lupino gigante di vairano
	170	mais spiga bianca, spogna bianca
	171	marrone di s. cristina
	172	marrone di scala
	173	marzellina
	174	marzocca
	175	mela bianca di grottolella, mela renetta champagne
	176	mela capodiciuccio
	177	mela chianella
	178	mela chichedda
	179	mela limoncella
	180	mela limoncellona
	181	mela san giovanni
	182	mela sergente
	183	mela tubbiona
	184	mela zitella
	185	melanzana a scarpone
	186	melanzana cima di viola
	187	melanzana paccia
	188	melone di altavilla

189	melone napoletano
190	nocciola camponica
191	nocciola di s. giovanni
192	nocciola mortarella
193	nocciola riccia di talanico
194	noce di sorrento
195	noce malizia
196	noce san martino
197	oliva caiazzara
198	oliva vernacciola di melizzano
199	oliva masciatica
200	olive pisciottane schiacciate sott'olio
201	panzarieddi di casalbuono
202	papaccelle
203	pappola
204	patata fresca campana
205	patata novella
206	patata ricciona o riccia di napoli
207	patata rossa del vallo di diano
208	peperoncini ripieni al tonno
209	peperoncini verdi o di fiume
210	peperoncino friariello napoletano, puparuoli friarielli
211	peperone imbottito
212	peperone papaccella, papaccelle riccie
213	peperoni quagliettani
214	pera del rosario
215	pera mastantuono
216	pera pennata
217	pera sant'anna
218	pera sorba
219	pera spadona di salerno
220	pera spina
221	percoca col pizzo
222	percoca puteolana
223	percoca terzarola
224	pesca bellella di melito
225	pesca bianca napoletana
226	peschiole
227	piselli cornetti
228	pomodori secchi sott'olio
229	pomodorino campano
230	pomodorino corbarino
231	pomodorino di rofrano
232	pomodorino giallo
233	pomodorino seccagno di gesualdo
234	pomodorino vesuviano
235	pomodoro di sorrento
236	pomodoro pelato di napoli
237	pomodoro spuniello
238	prugna coglipiecuri
239	risciola
240	risi di casalbuono
241	saragolla
242	scarola bianca riccia schiana
243	sciuscillone
244	speuta
245	susina botta a muro
246	susina marmulegna
247	susina pappacona
248	susina pazza
249	susina scarrafona
250	susina turcona
251	tartufo di colliano
252	tartufo nero di bagnoli irpino
253	torzella, cavolo greco, torza riccia

	254	uva armonera del cilento
	255	uva bianca a cuore del cilento
	256	uva catalanesca
	257	uva cornicella
	258	tabaccanti di casalbuono
	259	zucca lunga di napoli, cocuzza zuccarina
	260	zucca napoletana
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	261	amaretto di caposele
	262	babà
	263	biscotti al miele
	264	biscotti di castellammare
	265	biscotto di grano integrale
	266	biscotto di granone
	267	biscotto all'amarena
	268	calzoncelli
	269	calzone
	270	cartellate con mosto
	271	casatiello dolce
	272	casatiello sugna e pepe
	273	chiacchiere
	274	ciaolone
	275	confettone, ò cunftton
	276	copeta
	277	delizie al limone
	278	divino amore
	279	follovielli
	280	fusillo di felitto
	281	fusillo di gioi
	282	fusillo furitano, ò fusillo furitano, ò riccio furitano
	283	guanto caleno
	284	matasse di caposele
	285	migliaccio
	286	muffletto di caposele
	287	mustaccioli
	288	'ndunderi
	289	'nfrennula
	290	pagnotta di santa chiara
	291	palme di confetti
	292	pancotto dei foresi
	293	pane dei camaldoli
	294	pane di baiano
	295	pane di calitri
	296	pane di iurmano
	297	pane di montecalvo
	298	pane di padula
	299	pane di san sebastiano
	300	pane di saragolla
	301	pane di villaricca
	302	panesillo di ponte
	303	pantorrone
	304	panuozzo
	305	panzarotti
	306	pasta di gragnano
	307	pastiera
	308	pigna
	309	pizza chiena
	310	pizza con ricotta
	311	pizza di farinella bacolese, pizza gialla, 'a zellòse
	312	pizza di scarola
	313	pizza figliata, serpentone
	314	pizza migliazza cu li frittole
	315	pizza napoletana verace artigianale
	316	puccellato dolce
	317	puccellato salato

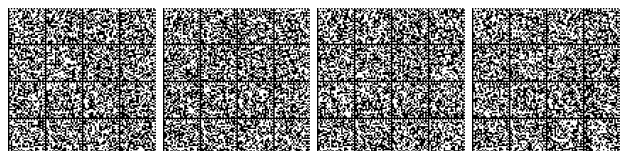
	318	raffioli
	319	raviolo di ricotta di pecora
	320	ricci
	321	roccocò
	322	sanguinaccio
	323	scaldatelle
	324	scanata del sannio
	325	scazzatiello, cavatieddu
	326	scialatiello
	327	sciusciello, ò sciuscello
	328	sfogliatella
	329	sfogliatella santa rosa
	330	sospiri al limone
	331	spantorrone di grotta
	332	struffoli
	333	susamielli
	334	taraddi con finocchio
	335	taralli intrecciati
	336	tarallini al vino
	337	tarallo con le mandorle
	338	tarallo cu ll'ove
	339	tarallo di agerola
	340	tarallo sugna e pepe
	341	tarallucci al naspro
	342	tasca
	343	torroncino di roccagloriosa
	344	torrone croccantino di s. marco dei cavoti
	345	torrone di benevento
	346	torrone di castagna
	347	torrone di ospedaletto d'alpinolo
	348	zandraglia
	349	zeppola di s. giuseppe
	350	zeppola fritta
Preparazioni di pesci, molluscchi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	351	acciughe sotto sale
	352	alicette piccanti
	353	alici di menaica
	354	alici marinate
	355	colatura di alici di cetara
	356	cozza del golfo di napoli e del litorale flegreo, cozzeca
	357	filetti di alici sott'olio
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	358	miele di acacia
	359	miele di castagno
	360	miele di girasole
	361	miele di sulla
	362	miele millefiori
	363	ricotta di fuscella
	364	ricotta di laticauda
	365	ricotta essiccata di bufala
	366	ricotta essiccata ovicaprina
	367	ricotta fresca di bufala
	368	ricotta fresca ed essiccata di capra
	369	ricotta fresca ed essiccata di pecora
	370	ricotta salaprese

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acqua d'orcio o d'orzo, l'acqua d'orz o d'orss
	2	anicione, andsòn
	3	anisetta, anisèta
	4	liquore di prugnoli, bargnolino, bargnulein
	5	liquore zabaglione all'uovo
	6	nocino, nosen, nozèn
	7	sassolino
	8	sorbolo, liquore nobile di sorbole, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	agnello da latte, agnel, delle razze: sarda; massese
	10	bel e cot, belecot
	11	bondiola
	12	coppa di montagna, cuppa ad muntagna
	13	cappello del prete, cappel da pret
	14	carne bovina di razza romagnola, vidlò, tor, burela, vaca rumagnola
	15	castrato di romagna, castrè, castròn
	16	ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrislon, grasò
	17	coppa arrosto, cupa arost
	18	culatello, culatel
	19	fiocchetto
	20	fiocco di culatello
	21	lardo, gras
	22	mariola
	23	pancetta canusina
	24	pesto di cavallo, cavàl pist
	25	piccola di cavallo, picula 'd caval
	26	pollo di razza fidentina
	27	pollo di romagna, galet
	28	porchetta, purcheta
	29	salama da sugo
	30	salama da sugo di madonna boschi
	31	salame all'aglio, salam da l'ai
	32	salame di canossa o salame di castelnuovo monti
	33	salame fiorettino
	34	salame gentile, salam gentil, salâm zentìl
	35	salcicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta
	36	salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina
	37	salsiccia matta, ciàvar, suzèzza mata, zuzèza matta
	38	spalla di san secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda
	39	stracotto alla piacentina, 'l stua
	40	suino di razza mora o mora romagnola
	41	suino pesante
	42	tasto, tast
	43	zuccotto di bismantova
Condimenti	44	sale, sèl
	45	formaggetta fresca, furmaìn
	46	pecorino del pastore
	47	pecorino dell'appennino reggiano

Formaggi	48	raviggiolo
	49	ribiola della bettola, ill ribiol
	50	robiola, ribiola, furmai nis
	51	scquacquerone di romagna, squaquaron
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	52	aglio bianco piacentino
	53	albicocca val santerno di imola
	54	antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdulino, della goccia
	55	antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina
	56	antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola domestiga
	57	antica varietà di olivo piacentino della cultivar: lugagnano, mazzoni
	58	antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na
	59	antiche varietà di castagne piacentine: domestica di gusano, vezzolacca
	60	antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di villanova, prima, primissima, smirne, mora di diolo, albanotti
	61	antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa
	62	antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion), senza grana, signore (per sciur), turco, spadone
	63	antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di diolo, bianchetta di bacedasco
	64	asparago, aspargina, sparz, sparazena
	65	cardo gigante di romagna
	66	castagna fresca e secca di granaglione
	67	ciliegia di cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola
	68	ciliegia di vignola
	69	cocomero tipico di san matteo decima
	70	cucciaroli, cuciarole, cuciarùl
	71	doppio concentrato di pomodoro
	72	farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castaggne
	73	fragola di romagna
	74	kiwi
	75	lischi, roscano, agretto, bacicco, liscaro
	76	loto di romagna
	77	marrone di campora, maron ed campra
	78	mela campanina, pòm campanein
	79	melone tipico di san matteo decima
	80	patata di montescudo
	81	patata di montese
	82	pera scipiona
	83	pera volpina
	84	pesca bella di cesena
	85	raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo
	86	saba dell'emilia-romagna, sapa

	87	sapore, savor
	88	saporetto dell'appennino reggiano, savurett, savorèt
	89	stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, strìdual, stridul, strìvul, strìgval
	90	sugali, sugal
	91	sughi d'uva reggiani, sugh
	92	susina di vignola
	93	susina vaca zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza
	94	tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca
	95	tartufo bianco pregiato
	96	tartufo nero di fragno, trifola
	97	tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula negra
	98	africanetti, biscotti margherita, africanèt
	99	amaretti
	100	amaretto di spilamberto
	101	anolini, anvein, amvei, anvei, anven
	102	anolino, anolen
	103	basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot
	104	bensone, balsone, balsòn
	105	biscione reggiano
	106	bizulà
	107	bomba di riso, bomba 'd ris
	108	borlengo, burleng, burlang
	109	bortellina, burtlêina
	110	bracciatello
	111	bustrengo, bustrenga, bustrèng
	112	caffè in forchetta
	113	canestrelli, canestrèli
	114	cappellacci di zucca, caplazz con la zucca
	115	cappelletti all'uso di Romagna, caplet
	116	cappelletti, caplitt
	117	cappelletto reggiano
	118	castagnaccio, pattona
	119	castagnole
	120	chizze reggiane, el chezzi, chezzi
	121	ciaccio, ciacc
	122	ciambella ferrarese, brazadela
	123	ciambella reggiana, bresadela, busilan
	124	ciambella, boslan, zambëla
	125	ciambelline, buslanein
	126	crescenta fritta, cherscènta frètta
	127	crescioni, guscioni, cassoni, carsôn, gussun, cunsôn
	128	croccante, cruccant
	129	curzoli, stringotti, curzùl
	130	dolce di san michele, dolz ad san michele
	131	erbazzone di reggio emilia
	132	fave dei morti, fave dolci, favette
	133	focaccia con ciccioli, chisola
	134	frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne
	135	frittelle di riso, fritell ad ris
	136	frittelle o sgonfietti, fritell o sgiunfaitt
	137	garganello, garganell
	138	gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò
	139	gnocchetti di pangrattato, pisarei

Categoria	N.	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	140	gnocco al forno coi ciccioli, gnocc, gnocc cott al fouren con i grasso
	141	gnocco di patate, sgranfignone
	142	gnocco fritto, gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc
	143	intrigoni, sfrappole emiliane, intrigoun
	144	latte brulè, latt brulè
	145	latte in piedi, latt in pè
	146	latteruolo
	147	mandorlato al cioccolato di modigliana
	148	manfrigoli
	149	maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajé, maltajéd
	150	mandorlini del ponte, mandurlin dal pont
	151	miacetto, miacet
	152	migliaccio di romagna, sanguinaccio, berleng, migliaccio, e miazz
	153	minestra imbottita, spoja lorda
	154	mistuchina, mistuchen, mistòk
	155	mosto cotto, must cot
	156	orecchioni, j urciôn
	157	pagnotta pasquale
	158	pampepato o pampapato, pampepat, pampapat
	159	pane casareccio, pan casalen
	160	pane di castrocaro
	161	pane di zucca, pan ad zücca
	162	pane dolce con i fichi, pan dulz cun i figh
	163	pane schiacciato, batäro
	164	passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd
	165	pasta rasa, pastarèsa, pasta resa, pasta ragia
	166	pasticcio di cappelletti
	167	pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz
	168	patacucci, patacòc, patacùc
	169	pattona
	170	pesche finte ripiene
	171	piada coi ciccioli
	172	piadina della madonna del fuoco
	173	piadina fritta, pié fretta
	174	piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola, pida romagnola
	175	pinza bolognese, penza bolognese
	176	riso con la tritura o tradura, minestrino di pasqua, minestra del paradiso, ris cun la tràdura, ris coun la terdura, riso e tevdura
	177	savoiardi di persiceto, ciabattine di s. antonio, savuièrd
	178	sbricciolina, sbrisulina
	179	sfoglia dell'emilia-romagna, spója, spòia
	180	sfogliata o torta degli ebrei, tibuia
	181	spongata di busseto
	182	spongata di corniglio
	183	spongata di piacenza, spungada, spungheda
	184	spongata di reggio emilia
	185	spongata, spunghéda
	186	sprelle, spreli
	187	straccadenti, stracadént
	188	stracchino gelato, stracchein in gelato
	189	stricchetti, farfalline,scrichèt, fiuchèt
	190	strozzapreti, strozaprit
	191	sulada
	192	tagliatella bolognese

	193	tagliatelle dolci
	194	tagliatelle verdi all'emiliana, tajadeli verdi
	195	tardùra
	196	tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese
	197	tirotta con cipolla, tiratta ala zivola
	198	topino d'ognissanti
	199	torta d’erbe
	200	torta dei preti, turta ad prètt
	201	torta di granoturco, turta ad mëlga
	202	torta di mele, turta ad pum
	203	torta di pere, turta ad per
	204	torta di prugne, turta ad brügna
	205	torta di ricotta
	206	torta di riso di reggiana
	207	torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela
	208	tortellacci, tortelloni, turtlacc
	209	tortelli alla lastra
	210	tortelli con le ortiche
	211	tortelli d'erbetta, torde d’erbeta
	212	tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt
	213	tortelli di mele
	214	tortelli di patate
	215	tortelli di ricotta
	216	tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei
	217	tortelli di san giuseppe, turtei ad san giusèpp
	218	tortelli di verza
	219	tortelli di zucca alla reggiana, turtei ed zoca
	220	tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana, turtee d'erba
	221	tortellini di bologna
	222	tortellini
	223	zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese
	224	zuppa inglese, sopinglesa
	225	agnello alla piacentina, agnel äla piasinteina
	226	anguilla in umido, anguilla in ümid
	227	baccalà con i porri, e' bacalà con i por
	228	barzigole, barzègli, bistregli
	229	calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucada, cazzagai, calzagàtt, paparucci, cassambragli
	230	cavolfiore all'uso di romagna, chêvalfjòr, chêvalfiòr
	231	cavoli ripieni, cavul ripein
	232	coniglio arrosto alla reggiana, cunìn a ròst
	233	coniglio in umido, coniglio ala cacciatora
	234	cotenna e ceci, cudga e sisar
	235	dolce e brusco, dulz e brühsc
	236	fagioli in giubalunga
	237	faraona alla creta, faraona al creda
	238	fegatelli di maiale, figadèt
	239	frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò
	240	funghi fritti, fonz fritt
	241	gnocchi, gnocc
	242	insalata rustica, rustisana
	243	lasche del po in carpione, sticc' in carpiòn
	244	lepre alla piacentina, levra ala piasinteina
	245	lumache alla bobbiese, lümaga al bubbiese
	246	maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies

Prodotti della gastronomia	247	merluzzo in umido, marlüss in ümid
	248	mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein
	249	ovuli ripieni, ovuli ripein
	250	pancetta e piselli, panzëtta e riviott
	251	polenta condita, puleinta consa
	252	polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne
	253	polenta e patate, puleinta e pomdaterra
	254	pollo alla cacciatora, pol ala cazadôra
	255	polpettone di tacchino alla reggiana, al pulpton
	256	punta di petto di vitella ripiena, picaja
	257	ragù classico alla bolognese
	258	riso e verza con costine, ris e verza cun custeina
	259	risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn
	260	salsa di prezzemolo, sälsa ad savur
	261	scàpa, mnufocc, menni
	262	seppie con i pisellli
	263	tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus
	264	torta di patate, turta d' patat
	265	torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bibbiese
	266	tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne
	267	trippa alla reggiana, busecca, buzèca
	268	trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina
	269	valigini, valisein, verzot
	270	verzolini, varzulein
	271	zucchini ripieni, zücchein ripein
	272	zuppa di ceci, süppa ad sisar
	273	zuppa di pesci, süppa ad pess
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	274	miele del crinale dell'appennino emiliano romagnolo
	275	miele di erba medica della pianura emiliano romagnolo
	276	miele di tiglio, mel tiglio
	277	miele vergine integrale
	278	ricotta vaccina fresca tradizionale dell'emilia-romagna, puina, puvina
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	279	acquadelle marinate
	280	alici marinate, sardun marined
	281	anguilla marinata di comacchio
	282	brodetto di vongole
	283	cozze gratinate
	284	saraghina, papalina, saraghina sora al test
	285	saraghina maturata nel sale

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	distillato di pere
	2	grappe alle erbe ed ai piccoli frutti
	3	most
	4	sciroppo di olivello spinoso
	5	sciroppo di piccoli frutti
	6	sciroppo di sambuco
	7	sciroppo di tarassaco
	8	sliwowitz, distillato di prugne
	9	succo di mela
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	10	agnello istriano
	11	argjel
	12	bondiola
	13	brusaula
	14	cappone friulano
	15	cicines
	16	coppa di testa
	17	cotto d'oca
	18	crafus
	19	filon
	20	insaccati affumicati
	21	lardo
	22	lingua cotta di carnia
	23	linguâl
	24	lujanie
	25	marcundela
	26	musetto
	27	ossocollo e culatello affumicati
	28	pancetta arrotolata dolce e affumicata
	29	pancetta arrotolata manicata
	30	pancetta con lonza
	31	pancetta stesa, lardo, guanciale
	32	pestadice
	33	pestat
	34	peta
	35	petto d'oca affumicato
	36	pindulis
	37	polmonarie
	38	porcaloca
	39	prosciuttino crudo d'oca
	40	prosciutto cotto praga
	41	prosciutto di cormons
	42	prosciutto dolce o affumicato
	43	salam di cueste
	44	salame d'oca
	45	salame friulano
	46	sanganel
	47	sassaka
	48	sbarbot
	49	schulta fumat
	50	sopressa
	51	spalla cotta di carnia affumicata
	52	speck affumicato
	53	speck d'oca
	54	stinco di carnia
Condimenti	55	aceto di mele
	56	osiet, aset, ožejt
	57	salsa balsamica, asperum

Formaggi	58	caciotta caprina
	59	caprino stagionato, caprino invecchiato, vecjo di cjavre
	60	cuincir
	61	formadi frant
	62	formaggio asìno
	63	formaggio caprino morbido
	64	formaggio di malga
	65	formaggio fagagna
	66	formaggio salato
	67	formai del cìt
	68	frico
	69	latteria
	70	monte re
	71	sot la trape
	72	tabor
Grassi (burro, margarina, oli)	73	olio dei colli orientali
	74	olio del carso
	75	ont (burro fuso di malga)
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	76	aglio di resia
	77	asparago bianco
	78	asparago verde in agrodolce
	79	blave di mortean
	80	cavolo broccolo (di castelnuovo del friuli, di orzano, di muez di remugnano)
	81	castagna canalutta
	82	castagna marrone di vito d'asio
	83	castagna obiacco
	84	ciliegia duracina di tarcento, duracina di tarcento, tarcentina, tarčinka, tarčentka, tarcentuka
	85	cipolla rosa della val cosa, cipolla rosa di castelnovo del friuli e cavasso nuovo
	86	craut garp
	87	fagioli borlotti di carnia
	88	fagiolo borlotto di pesariis, borlotti 1
	89	fagiolo cesarins
	90	fagiolo dal santisim, da l'aquile, tricolore di cavazzo
	91	fagiolo dal voglut, plombin
	92	fagiolo laurons
	93	fagiolo militons, militons 3
	94	fico figo moro, figo moro, figomoro, figo moro da caneva, longhet
	95	lidrìc cul pòc
	96	mais da polenta
	97	mela zeuka, zeuka, seuka
	98	patate di ribis e godia
	99	patatis cojonariis, patatis di vidiel, cartufulis cojonariis, patate colonarie, patate topo
	100	pesca iris rosso
	101	pesca isontina, a-11, martinis a-11
	102	pesca triestina, h-6, martinis h-6
	103	radic di mont
	104	radicchio canarino
	105	ràti
	106	rosa di gorizia
	107	savors
	108	vellutata di asparago verde
	109	biscotto esse
	110	biscotto pordenone
	111	biscotto pevarins, peverini
	112	buiadnik

Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	113	cjalcune
	114	cjalzòns
	115	colaz
	116	favette triestine
	117	gnochi de susini
	118	gubana
	119	marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele
	120	marmellata di olivello spinoso e mele
	121	pinza triestina
	122	presnitz
	123	putizza
	124	strucchi
	125	strucchi lessi
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi	126	calamaro di saccaleva
	127	canocia de nassa, cannocchia di nassa
	128	dondolo, tartufo di mare
	129	matàn, aquila di mare, pesce colombo
	130	mormora di miramare
	131	mussolo de scoio, mussolo di scoglio, arca di noè
	132	passera coi ovi, passera con le uova
	133	pedocio de trieste, cozza di trieste
	134	pesce di valle
	135	sardoni in savor
	136	sardoni salati
	137	sievoli soto sal
	138	trota affumicata di san daniele
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	139	miele di acacia del carso
	140	miele di marasca del carso
	141	miele di melata di bosco del carso
	142	miele di tiglio del carso
	143	miele friulano di acacia
	144	miele friulano di castagno
	145	miele friulano di tarassaco
	146	miele millefiori del carso
	147	miele millefiori della montagna friulana
	148	miele millefiori della pianura friulana
	149	ricotta affumicata di malga
	150	ricotta di capra

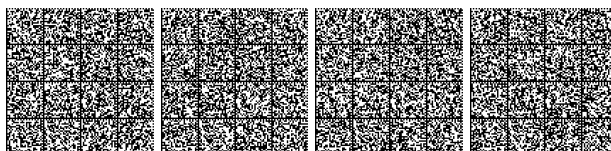
REGIONE LAZIO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	cioccolata a squajo
	2	liquore di genziana
	3	liquore fragolino
	4	liquore nocino
	5	mistrà
	6	rattafia ciociara
	7	sambuca romana
	8	sambuca viterbese
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	9	braciole sott’olio
	10	buddellucci o viarelli
	11	capocollo o lonza
	12	carne di bovino maremmano
	13	carne di coniglio leprino viterbese
	14	carne di pecora secca
	15	coppa (viterbese, reatina)
	16	coppiette (di cavallo, suino, bovino)
	17	filetto di leonessa
	18	guanciale
	19	guanciale amatriciano
	20	guanciale dei monti lepini al maiale nero
	21	lardo (di leonessa, di san nicola)
	22	lardo del campo di olevano romano
	23	lardo stagionato al maiale nero
	24	lombetto della sabina e dei monti della laga
	25	lombetto o lonza
	26	mortadella (romana, di amatrice ed accumuli, viterbese)
	27	mortadella di cavallo
	28	mortadella di manzetta maremmana
	29	omento di maiale (beverelli)
	30	pancetta di suino
	31	pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero
	32	prosciutto crudo "bauletto"
	33	porchetta (di viterbo, di poggio bustone)
	34	prosciutto (di guarcino, di bassiano)
	35	prosciutto cotto al vino ci cori
	36	prosciutto dei monti lepini al maiale nero
	37	prosciutto di montagna della tuscia
	38	salame "castellino"
	39	salame cotto (salame cotto della tuscia)
	40	salame paesano
	41	salamella cicolana
	42	salamino tuscolano
	43	saldamirelli
	44	salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)
	45	salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)
	46	salsiccia al coriandolo di monte san biagio (fresca, conservata e secca)
	47	salsiccia dei monti lepini al maiale nero
	48	salsiccia di castro dei volsci
	49	salsiccia di fegato dei monti lepini al maiale nero
	50	salsiccia di fegato di suino (mazzafegato di di viterbo, paesana da sugo, semplice)
	51	salsiccia paesana al coriandolo dei monti aurunci
	52	salsiccia sott’olio (allo strutto)
	53	spalla di suino (spalluccia)
	54	tordo matto di zagarolo
	55	ventricina olevanese

	56	vitellina di bufala di amaseno
	57	vitellone di itri
	58	zampetti
	59	zauzicchie e salam funnan
	60	"zazzicchia" di patrica
Condimenti	60	pasta di olive
	61	pestato di olive di gaeta
	62	salsa all'amatriciana
	63	salsa balsamica di uva
Formaggi	64	burrata di bufala
	65	cacio di genazzano
	66	cacio fiore*
	67	cacio magno (semplice e alle erbe)
	68	caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)
	69	caciocavallo di supino
	70	caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)
	71	cacioricotta di bufala
	72	caciotta dei monti della laga
	73	caciotta della sabina (semplice e alle erbe)
	74	caciotta di bufala (pontina)
	75	caciotta di mucca
	76	caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)
	77	caciotta genuina romana
	78	caciotta mista ai bronzi
	79	caciotta mista della tuscia
	80	caciotta mista ovi-vaccina del lazio
	81	caciottina di bufala di amaseno (semplice e aromatizzata)
	82	caprino presamico (di latte vaccino) di supino
	83	ciambella di morolo
	84	conciato di san vittore
	85	formaggio e caciotta di pecora sott'olio
	86	formaggio di capra
	87	gran cacio di morolo
	88	marzolino e/o marzolina
	89	pecorino (viterbese, ciociaro, di picinisco)*
	90	pecorino ai bronzi
	91	pecorino dei monti della laga
	92	pecorino della sabina (semplice e alle erbe)
	93	pecorino di amatrice
	94	pecorino di ferentino
	95	pecorino in grotta del viterbese
	96	pressato a mano*
	97	provola di bufala (semplice e affumicata)
	98	provola di vacca (semplice e affumicata)
	99	provolone vaccino
	100	scamorza appassita - cacetto di supino
	101	scamorza vaccina (semplice e ripiena)
	102	squarquaglione dei monti lepini
	103	stracchino di capra
Grassi (burro, margarina, oli)	104	burro di san filippo
	105	olio monovarietale extra vergine di carboncella
	106	olio monovarietale extra vergine di ciera
	107	olio monovarietale extra vergine di itrana
	108	olio monovarietale extra vergine di marina
	109	olio monovarietale extra vergine di olivastrone
	110	olio monovarietale extra vergine di rosciola
	111	olio monovarietale extra vergine di salviana
	112	olio monovarietale extra vergine di sirole

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	113	actinidia
	114	aglio rosso di castelliri
	115	aglio rosso di proceno
	116	arancio biondo di fondi
	117	asparago verde di canino e montalto di castro
	118	broccoletti sezzesi "sini"
	119	broccoletto di anguillara
	120	broccolo romanesco
	121	carciofini sott'olio
	122	carciofo di orte
	123	carciofo di sezze
	124	carciofo di tarquinia o della maremma viterbese
	125	carote di viterbo in bagno aromatico
	126	castagna di terelle
	127	castagna rossa del cicolano
	128	cece del solco dritto di valentano
	129	ceci
	130	cicerchia
	131	cicerchia di campodimele
	132	cicoria di catalogna frastagliata di gaeta (puntarelle)
	133	ciliegia di celleno
	134	ciliegia ravenna della sabina
	135	cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	136	fagiolina arsolana
	137	fagiolo a pisello
	138	fagiolo borbontino
	139	fagiolo cappellette di vallepietra
	140	fagiolo ciavattone piccolo
	141	fagiolo cioncone
	142	fagiolo del purgatorio di gradoli
	143	fagiolo di sutri
	144	fagiolo gentile di labro
	145	fagiolo giallo
	146	fagiolo regina di marano equo
	147	fagiolo solfarino
	148	fagiolo verdolino
	149	fagiolone di vallepietra
	150	fallacciano di bellegra
	151	farina di marroni
	152	farro
	153	farro dei monti lucretili
	154	farro del pungolo di acquapendente
	155	ferlengo o finferlo di tarquinia
	156	fichi sciroppati con nocciole
	157	fichi secchi di sonnino
	158	finocchio della maremma viterbese
	159	fragola di terracina
	160	fragolina di nemi
	161	lattuga signorinella di formia
	162	lenticchia di onano
	163	lenticchia di rascino
	164	lenticchia di ventotene
	165	mais agostinella
	166	marmellata di agrumi
	167	marmellata di castagne
	168	marmellata di mele al mosto cotto
	169	marmellata di uva fragola
	170	marmellata di viscioli
	171	marrone (dei monti cimini, di cave)
	172	marrone antrodocano
	173	marrone di arcinazzo romano
	174	marrone di latera

	175	marrone segnino
	176	melanzane sott'olio
	177	mentuccia essiccata
	178	"mosciarella" di capranica prenestina
	179	nocciola dei monti cimini
	180	olive da mensa bianche e nere (di latina, frosinone, parte della provincia di roma), (olive calce e cenere, olive di gaeta, oliva bianca di itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
	181	orzo perlato dell'alto lazio
	182	passata di pomodoro da spagnoletta di gaeta
	183	patata dell'alto viterbese
	184	patata di leonessa
	185	patata turchesa
	186	peperone alla vinaccia
	187	peperoni secchi
	188	pera spadona di castel madama
	189	pere sciroppate al mosto
	190	pesche o percoche sciroppate
	191	pinolo del litorale laziale
	192	pomodoro corno di toro
	193	pomodoro scatolone di bolsena
	194	pomodoro spagnoletta del golfo di gaeta e di formia
	195	rapa catalogna di roccasecca
	196	scorsone o tartufo d'estate
	197	tallo sott'olio dell'aglio rosso di proceno
	198	tartufo di campoli appennino
	199	tartufo dei monti lepini
	200	tartufo di cervara
	201	tartufo di saracinesco
	202	uva da tavola pizzutello di tivoli
	203	visciolo dei monti lepini
	204	zafferano della valle dell'aniene
	205	zucchina con il fiore
	206	anse del tevere
	207	amaretti
	208	amaretti casperiani
	209	amaretto di guarcino
	210	barachia
	211	bastoni
	212	biscotti
	213	biscotti e ciambelle all'uovo
	214	biscotti sezzesi
	215	biscotto di s.antonio
	216	biscotto di sant'anselmo
	217	bussolani
	218	cacchiarelle
	219	caciata di sezze
	220	caciatella di maenza
	221	cacione di civitella s. paolo
	222	calzone con verdure
	223	canasciunetti
	224	casata pontecorvese
	225	castagnaccio
	226	castagne stampate
	227	cavallucci e pigne
	228	ciacamarini
	229	ciambella a cancello
	230	ciambella al mosto
	231	ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di maenza
	232	ciambella all'anice di veroli

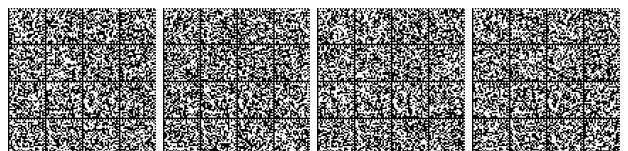
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	233	ciambella degli sposi di rocca di papa
	234	ciambelle al vino
	235	ciambelle al vino moscato di terracina
	236	ciambelle con l'anice
	237	ciambelle da sposa
	238	ciambelle del barone
	239	ciambelle di magro di sermoneta
	240	ciambelle n'cotte
	241	ciambelle salate
	242	ciambelle scottolate di priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)
	243	ciambelline
	244	ciammella ellenese
	245	ciammelle d'ova
	246	ciammellone morolano
	247	ciammellono
	248	ciriola romana
	249	crostate visciole di sezze
	250	crostatino ripieno
	251	crustoli de girgenti
	252	cuzzi di roviano
	253	dolce alle fave di san giuseppe da leonessa
	254	dolce di patate
	255	falia
	256	fave dei morti
	257	ferratelle
	258	fettarelle
	259	fetticciole nere e bianche
	260	fettuccine
	261	fiatoni o fiaoni
	262	filone sciapo da 1 kg.
	263	frascarelli
	264	frittelli di riso
	265	frittelline di mele di maenza
	266	frittellone di civita castellana
	267	giglietto (di sermoneta, di priverno, di palestrina)
	268	gliu panettono di maenza
	269	gnocchetti di polenta
	270	gnocchi de lu contadino
	271	gnocchi di castagne
	272	gnocchi ricci
	273	gliu sangonato
	274	i recresciuti di maenza
	275	imbriachelle
	276	la copeta
	277	lacna stracciata di norma
	278	le crespelle di maenza
	279	lu cavalluccio e la puccanella
	280	maccaruni gavignanesi
	281	maccheroni
	282	maccheroni a matassa
	283	maccheroni con le noci di Vejano
	284	maltagliati o fregnacce
	285	mostaccioli
	286	mostarde ponzesi
	287	murzelli
	288	murzitti
	289	pacchiarotti
	290	pagnottelle di salatuoro di sezze
	291	palombella
	292	pane cafone
	293	pane casareccio di lariano

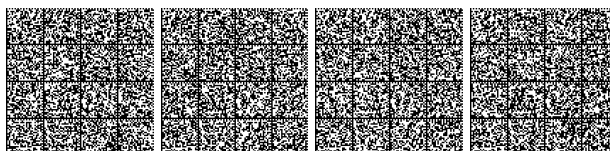
294	pane casareccio di lugnola
295	pane casareccio di montelibretti
296	pane con le olive bianche e nere
297	pane con le patate (con purea di patate)
298	pane di canale monterano
299	pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere)
300	pane di veroli
301	pane integrale al forno a legna
302	pangiallo
303	panicella di sperlonga
304	panini all'olio
305	panpapato
306	panpepato
307	pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di maenza, sezze, latina
308	pastarelle col cremore
309	paste di viscioli di sezze
310	pezzetti (sermoneta)
311	pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
312	pizza a fiamma
313	pizza a gli mattono di sezze (pizza a gli soio di sezze)
314	pizza di pasqua della tuscia (dolci o al formaggio)
315	pizza d'ova
316	pizza fritta
317	pizza grassa
318	pizza sucia
319	pizzicotti (biscotti)
320	pizzicotto (pasta alimentare)
321	polentini
322	pupazza frascatana
323	quaresimanli
324	ravioli con crema di castagne
325	ravioli di patate
326	raviolo di san pancrazio
327	sagne
328	salame del re
329	salavatici di roviano
330	sciuscella
331	serpentone alle mandorle di sant'anatolia
332	serpette
333	serpette di sermoneta
334	sfusellati
335	spaccaregli di sezze
336	spumette
337	strozzapreti
338	struffoli di sezze e lenola
339	subiachini
340	susamelli
341	tagliatelle di castagne
342	taralli
343	tersitti de girgenti
344	terzetti
345	tiella di gaeta
346	tisichelle viterbesi
347	torroncino di alvito
348	torta di ricotta di sermoneta
349	torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)
350	torta pasqualina
351	torteri di lenola
352	tortolo di pasqua

	353	tortolo di sezze
	354	tosa di pasqua
	355	tozzetti (di viterbo)
	356	tozzetti di pasta frolla
	357	treccia all'anice di civitella s. paolo
	358	turchetti
	359	tusichelle
	360	zaoiardi di anagni
	361	zippole
Prodotti della gastronomia	362	carciofo alla matticella di velletri
	363	ceciarello di Vejano
	364	pane ammollo
	365	padellaccia
	366	zuppa di cavoletti e baccalà di velletri
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	367	alici marinate
	368	alici sotto sale del golfo di gaeta
	369	anguilla del lago di bolsena
	370	calamita del lago di fondi
	371	coregone (del lago di bolsena, del lago di bracciano)
	372	lattarino del lago di bracciano
	373	tellina del litorale romano
	374	trota reatina
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	375	burrell' (scamorza con burro all'interno)
	376	fiordilatte
	377	miele del monte rufeno
	378	miele di santoreggia
	379	miele monoflora di eucalipto della pianura pontina
	380	ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)
	381	ricotta di pecora e di capra dei monti lepini
	382	ricotta secca
	383	ricotta viterbese

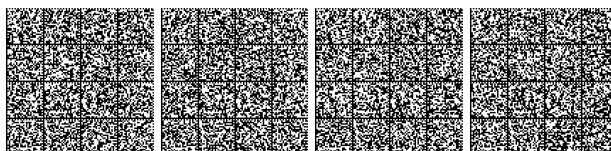
* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LIGURIA

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	aceto di mele
	2	amaretto
	3	amaro
	4	birra di savignone
	5	distillato di prugna
	6	essenza di lavanda
	7	vino di mele
	8	vino di sambuco (spumante dei poveri)
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	comune argentata ligure, comune argentata
	10	comune dorata ligure, comune dorata
	11	coppa
	12	frizze (grive)
	13	gambetto di maiale, gambetto
	14	gigante nera d'italia (pollo della val di vara)
	15	mostardella
	16	pancetta
	17	paté di lardo
	18	pecora brigasca
	19	prosciutta
	20	prosciutto cotto
	21	salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli)
	22	salame cotto
	23	salame crudo
	24	salame genovese di sant'olcese, di orero
	25	salsiccia
	26	salsiccia di brugnato
	27	salsiccia di ceriana, slasiccia
	28	salsiccia di pignone
	29	sanguinaccio
	30	sopressata
	31	stecchi
	32	testa in cassetta (soppressata)
	33	tomaselle
	34	vacca cabannina
	35	zeraria (zraria)
Condimenti	36	agliata
	37	marò
	38	pasta di acciughe
	39	pesto (alla genovese)
	40	pesto d'aglio
	41	salsa di noci
	42	salsa di pinoli
	43	sugo di carne (sugo di carne alla genovese)
	44	sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure)
	45	sugo di gherigli
Formaggi	46	bruzzo (brus, brussu, della valle arroscia)
	47	caciotta (caciotta di brugnato)
	48	caprino (della valbrevenna)
	49	caprino di malga (delle alpi marittime)
	50	formaggetta (delle valli arroscia e argentina)
	51	formaggetta (savonese, di stella, della valle stura)
	52	formaggetta della val graveglia, di bonassola, di vàise, dell'alta valle scrivia, dell'alta valle stura, della val di vara
	53	formaggio di malga (di triora, delle alpi marittime)
	54	giuncata (zuncà, giuncà)
	55	mozzarella di brugnato
	56	pecorino di malga
	57	prescinseua (quagliata)
	58	robiola (della val bormida)

	59	s. stefano d'aveto (san ste')
	60	sarasso (sarazzu)
	61	söla (tumma, sola delle alpi marittime)
	62	toma di mendatica (dell'alta valle arroscia)
Grassi (burro, margarina, oli)	63	butiru (bitiru, burro)
	64	olio extra vergine di oliva monovarietale di colombaia, colombara, culombera
	65	olio extravergine di oliva arnasca
	66	aglio bianco (di vessalico)
	67	albicocca tigrato, miscimìn tigrato
	68	albicocca valleggia
	69	arancio pernambucco (portugallo)
	70	asparago violetto (violetto di albenga)
	71	carciofo di provenza, violet di provenza
	72	carciofo spinoso (violetto di albenga)
	73	carciofo spinoso di pompeiana
	74	carota di albenga
	75	castagna bodrasca
	76	castagna gabbiana
	77	castagna secca
	78	cavolo broccolo (lavagnino)
	79	cavolo gaggetta
	80	chinotto di savona
	81	ciliegia di castelbianco
	82	ciliegio durone sarzanese
	83	cipolla di pignone
	84	cipolla rossa (genovese, di zerli)
	85	confettura di acacia, confettura di robinia
	86	confettura di frutti di bosco
	87	confettura di petali di viola, confettura di violetta
	88	confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	89	fagiolana di torza
	90	fagioli bianchi
	91	fagiolo borlotto di mangia
	92	fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	93	fagiolo cannellino della val di vara
	94	fagiolo cenerino della val di vara (senerín)
	95	fagiolo dell'aquila di pignone (fagiolo dall'occhio)
	96	fagiolo gianetto
	97	fagiolo lupinaro
	98	fagiolo rampicante basso di pignone
	99	farina di castagne
	100	fichi figalini neri
	101	fichi rondette
	102	funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	103	fungo porcino secco
	104	fungo porcino spontaneo
	105	granturco dall'asciutto, granun
	106	melanzana tonda (genovese)
	107	melo belfiore
	108	melo beverino
	109	melo bianchetta
	110	melo carla
	111	melo musona
	112	melo pipin
	113	melo rugginin
	114	melo stolla
	115	nocciolo bianchetta
	116	nocciolo codina
	117	nocciolo dall'orto
	118	nocciolo del rosso
	119	nocciolo longhera

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	120	nocciolo menoia
	121	nocciolo noscella
	122	nocciolo ronchetta
	123	nocciolo savreghetta
	124	nocciolo tapparona
	125	nocciolo trietta
	126	olivo colombaia
	127	olivo lavagnina
	128	olivo mortina
	129	olivo pignola
	130	olivo razzola
	131	olivo rossese
	132	olivo taggiasca
	133	patata cabannese, sarvèga, purchin-a, matta
	134	patata cannellina nera, cannellina
	135	patata di pignone
	136	patata morella,muella, muellin-a
	137	patata quarantina bianca, quarantina genovese, quarantina, bianca di montoggio, di reppia, di rovegno, di torriglia
	138	patata quarantina gialla, giana riunda, giana de masùn, franseize, franseize de servàesa
	139	patata quarantina prugnona, prugnona, quarantina vera, quarantina rossa, brignùn-a
	140	patata salamina, calice al cornoviglio
	141	pesco birindella
	142	pisello (di lavagna)
	143	pisello nero di l'ago
	144	pomodoro cuore di bue
	145	radice (di chiavari)
	146	rape
	147	rape di nasino
	148	rose da sciroppo
	149	sciroppo di poligala, sciroppo di poligola
	150	sciroppo di rose
	151	sciroppo di viole
	152	scorzonera
	153	susine "balle d'ase"
	154	susine, fiaschette "da u cu amau" di levanto
	155	susino collo storto
	156	susino massina
	157	tartufo
	158	violetta di villanova di albenga
	159	vitigno barbarossa
	160	vitigno crovin
	161	vitigno moscatello di taggia
	162	vitigno scimiscià
	163	zucca di rocchetta cengio
	164	zucchino alberello di sarzana
	165	zucchino genovese
	166	zucchino trombetta
	167	amaretti di sassello
	168	amaretto di gavenola
	169	amaretto di rocchetta, rocchetta
	170	baci della riviera (baci di alassio)
	171	barbagiuai
	172	biscette
	173	biscotti del lagaccio
	174	biscotti di semola di gavenola
	175	biscotto di taggia
	176	buccellato
	177	canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s. stefano d'aveto)
	178	canestrelli di avosso
	179	canestrelli di castagne
	180	canestrello di brugnato
	181	canestrello di taggia

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	182	castagnole
	183	cavagnetto di brugnato
	184	chinotto candito (di savona)
	185	ciappe
	186	corsetti avvantaggiati
	187	corsetti del levante ligure
	188	corsetti della val polcevera
	189	cubàite
	190	farinata (ligure, di ceci)
	191	farinata (savonese, bianca)
	192	focaccia
	193	focaccia al formaggio di recco
	194	focaccia con pellette d'oliva di albisola
	195	focaccia dolce sarzanese
	196	frittelle della val bormida
	197	gattafin
	198	gobelletti
	199	le ripiene dell'antico forno, le ripiene
	200	michetta
	201	millesimini
	202	ossa dei morti
	203	pan dei morti
	204	pandolce (genovese)
	205	pane a lievitazione naturale (pane crescente)
	206	pane casereccio (della val bormida)
	207	pane di patate di pignone (pan de 'patate)
	208	pane di triora
	209	pane d'orzo
	210	pane rustico di gavenola (pane rustico di gavenola; pane rustico integrale di gavenola)
	211	panèra
	212	panettone con farina di castagne
	213	pansarola
	214	pasta sciancà
	215	pinolata
	216	poncrè
	217	quadrello di castagna, quadrello di rovegno "alta val trebbia"
	218	quaresimali
	219	ravioli di patate rosse
	220	raviolo alle erbette
	221	raviolo ligure
	222	raviolo magro
	223	rotelle
	224	schiumette
	225	sciuette
	226	spungata
	227	strozzagatti
	228	taggioen
	229	tirotto
	230	torcetti
	231	torrone, u turu'n
	232	torta crescente
	233	torta di chiavari (torta de ciävai)
	234	torta di nocciole
	235	torta di riso dolce
	236	torta di torriglia
	237	torta d'riso doza di vezzano, torta d'riso d' v'zan
	238	torta panarello (panarella)
	239	torta sacripantina
	240	torta scema
	241	torta stroscia
	242	trofie
	243	baciocca
	244	bagnùn d'acciughe

Prodotti della gastronomia	245	brandaculun
	246	cappon magro
	247	capponata
	248	carne sotto il testo
	249	castagnaccio
	250	cima alla genovese
	251	ciuppìn
	252	condigion
	253	coniglio
	254	farinata di zucca
	255	fazzino
	256	focaccia verde
	257	focaccine di mais
	258	fràndura
	259	frittelle di baccalà
	260	gran pistau
	261	lattughe ripiene
	262	lisoni
	263	lumache
	264	mess-ciua
	265	micotti
	266	pan martin
	267	panella
	268	panissa
	269	pissalandrea
	270	polenta bianca
	271	preboggion
	272	sbira
	273	scarpazza
	274	scherpada
	275	sgabei
	276	stirpada
	277	stoccafisso
	278	testaroli
	279	torta di riso
	280	torta di riso e porri
	281	torta di zucca
	282	torta pasqualina
	283	ventre
	284	zuppa di muscoli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	285	acciuga, acciuga di monterosso
	286	cicierello di noli
	287	gamberetti
	288	mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
	289	mosciamme del mar ligure (musciàmme)
	290	tonnidi del golfo paradiso
	291	zerlo di noli
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	292	latte fresco della valle stura
	293	latte fresco di marinella
	294	miele della liguria
	295	ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d'aveto, della valle scrivia, della val graveglia)

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	agnello di razza brianzola
	2	bastardei
	3	borzat
	4	bresaola affumicata
	5	bresaola di cavallo
	6	cacciatori d'oca
	7	capretto da latte pesante
	8	carne secca
	9	ciccioli
	10	ciccioli d'oca
	11	ciccioli mantovani
	12	cotechino bianco
	13	cotechino cremonese vaniglia
	14	cotechino della bergamasca
	15	cotechino pavese
	16	cuz
	17	durelli d'oca
	18	fegato d'oca grasso
	19	grasso d'oca
	20	greppole
	21	luganega
	22	luganega di cavallo
	23	lughenia di passola
	24	mortadella di fegato al vin brulè
	25	pancetta con filetto
	26	pancetta della bergamasca
	27	pancetta pavese
	28	patè di fegato d'oca
	29	petto d'oca stagionato
	30	pisto
	31	pollo brianzolo
	32	prosciuttini della valtellina
	33	prosciuttini della valtellina al pepe
	34	prosciuttino d'oca stagionato
	35	prosciutto cotto
	36	prosciutto crudo bergamasco "il botto"
	37	prosciutto crudo marco d'oggiono
	38	prosciutto mantovano
	39	quartini d'oca sotto grasso
	40	salam casalin
	41	salame con lingua
	42	salame crudo del basso pavese
	43	salame da cuocere
	44	salame della bergamasca
	45	salame di testa
	46	salame di filzetta
	47	salame di montisola
	48	salame d'oca
	49	salame d'oca ecumenico
	50	salame mantovano
	51	salame milano
	52	salame pancettato
	53	salame sotto grasso
	54	salamelle di mantova
	55	salamina mista
	56	salamini di capra
	57	salamini di cavallo
	58	salamini di cervo
	59	salamini magri o maritati
	60	salsiccia di castrato ovino
	61	sanguinaccio o marzapane
	62	slinzega di bovino

	63	slinzega di cavallo
	64	soppressata bresciana
	65	verzini
	66	violino
	67	violino di capra
Formaggi	68	agrì di valtorta
	69	bagoss
	70	bernardo
	71	branzi
	72	cadolet di capra
	73	caprino a coagulazione lattica
	74	caprino a coagulazione presamica
	75	caprino vaccino
	76	casatta di corteno golgi
	77	casolet
	78	casoretta
	79	crescenza
	80	fatuli'
	81	fiorone della valsassina
	82	fiurì o fiurit
	83	fontal
	84	formaggella della val brembana
	85	formaggella della val camonica
	86	formaggella della val di scalve
	87	formaggella della val sabbia
	88	formaggella della val seriana
	89	formaggella della val trompia
	90	formaggella di menconico
	91	formaggella tremosine
	92	formaggio d'alpe grasso
	93	formaggio d'alpe misto
	94	formaggio d'alpe semigrasso
	95	formaggio val seriana
	96	formai de livign
	97	frumagit di curiglia
	98	furmag de segia
	99	garda tremosine
	100	granone lodigiano
	101	Italico
	102	lattecrudo di tremosine
	103	latteria
	104	magnoca
	105	magro
	106	magro di latteria
	107	magro di piatta
	108	mascherpa d'alpe
	109	matusc
	110	motelì
	111	nisso
	112	nostrano grasso
	113	nostrano semigrasso
	114	panerone
	115	robiola bresciana
	116	robiola della valsassina
	117	salva
	118	semuda
	119	silter
	120	sta'el
	121	stracchino bronzone
	122	stracchino della valsassina
	123	stracchino orobico
	124	stracchino tipico
	125	strachet
	126	strachitund

	127	tombea
	128	torta orobica
	129	valtellina scimudin
	130	zincarlin
	131	zincarlin de vares
Grassi (burro, margarina, oli)	132	burro
	133	burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	134	amarene d'uschione
	135	asparago di cantello
	136	asparago di cilavegna
	137	asparago di mezzago
	138	castagne secche
	139	cipolla di sermide
	140	cipolla rossa
	141	cipolla dorata di voghera
	142	conserva senapata
	143	cotognata
	144	fagiolo borlotto di gambolò
	145	farina di grano saraceno
	146	farina per polenta della bergamasca
	147	marroni di santa croce
	148	melone mantovano
	149	mostarda di cremona
	150	mostarda di mantova
	151	patata comasca bianca
	152	patata di oreno
	153	patate di campodolcino
	154	pesche allo sciroppo del lago di monate
	155	pisello di miradolo terme
	156	radici di soncino
	157	riso
	158	rosmarino di montevecchia
	159	salvia di montevecchia
	160	sugolo
	161	tartufo nero
	162	tartufo nero
	163	zucca mantovana
	164	agnello del monaco
	165	amaretti di gallarate
	166	baci del signore
	167	baci di cremona
	168	bisciola
	169	biscotin de prost
	170	brasadella (dolce)
	171	braschin
	172	brutti e buoni
	173	bunbunenn
	174	buscel di fich
	175	bussolano
	176	bussolano di soresina
	177	capunsei
	178	carcent
	179	casoncelli della bergamasca
	180	castagnaccio
	181	caviadini
	182	croccante
	183	cupeta
	184	focaccia di gordona
	185	frittella
	186	gnocchi di zucca
	187	graffioni
	188	grissini dolci

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	189	marubini
	190	masigott
	191	meascia dolce o salata
	192	miccone
	193	nocciolini
	194	pan da cool
	195	pan di segale
	196	pan meìno
	197	pane comune
	198	pane di pasta dura
	199	pane di riso
	200	pane di san siro
	201	pane giallo
	202	pane mistura
	203	panettone di milano
	204	panun
	205	pazientini
	206	pesce d'aprile
	207	pizzoccheri della valtellina
	208	polenta e uccelli dolce
	209	resta
	210	ricciolino
	211	sbrisolona
	212	scarpinocc
	213	schiacciatina
	214	spongarda di crema
	215	tirot
	216	torrone di cremona
	217	torta bertolina
	218	torta del donizetti
	219	torta del paradiso
	220	torta di fioretto
	221	torta di grano saraceno
	222	torta di latte
	223	torta di mandorle
	224	torta di s. biagio
	225	torta di tagliatelle
	226	torta mantovana
	227	torta sbrisolona
	228	tortelli cremaschi
	229	tortelli di zucca
	230	tortello amaro di castel goffredo
	231	tortionata
	232	treccia d'oro crema
	233	turtel sguasarot
	234	ufela
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	235	alborelle essiccate in salamoia
	236	coregone
	237	missoltini
	238	pigo
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	239	mascarpin de la calza
	240	mascarpone artigianale
	241	miele
	242	ricotta artigianale

REGIONE MARCHE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al cumino
	2	liquore all'anice - mistrà
	3	prunus di valle rea - lacrima di spino nero
	4	moretta - murèta - muretta fanese - muretta di fano
	5	sapa
	6	vino cotto - vi' cotto - vi' cuot
	7	vino di visciole
	8	visner
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	barbaglia - goletta
	10	budellino di agnello o capretto crudo
	11	cappone rustico - cappone nostrale
	12	carne del cavallo del catria
	13	carne della razza bovina marchigiana
	14	carne di pecora sopravvissana
	15	ciarimbolo – ciaringolo - buzzicco – ciambudeo
	16	cicoli – ciccioli – sgrisciuli
	17	coppa di testa – tortella
	18	fegatelli
	19	galantina
	20	gallo ruspante
	21	lardo del montefeltro
	22	lonza – capocollo – scalmarita
	23	lonzino – capolombo
	24	mazzafegato – salsiccia matta
	25	miaccio – miaggio – migliaccio
	26	pancetta arrotolata
	27	porchetta
	28	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	29	prosciutto delle marche
	30	salame di fabriano
	31	salame di frattula
	32	salame di pecora
	33	salame di soprassato o soppressato
	34	salame lardellato
	35	salsiccia
	36	salsiccia di fegato
	37	spalletta
	38	tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc – dindo
Condimenti	39	conserva di pomodori
	40	pasta di tartufo bianco
	41	salamora di belvedere
	42	salsa di olive
Formaggi	43	cacio in forma di limone
	44	caciotta
	45	caciotta vaccina al caglio vegetale
	46	caprino
	47	caprino al lattice di fico
	48	cascio pecorino lievito - pecorino fresco "a latte crudo"
	49	casecc
	50	pecorino
	51	pecorino in botte
	52	raviggiolo
	53	slattato

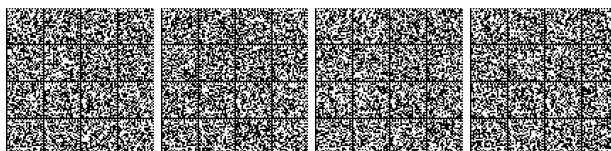
Grassi (burro, margarina, oli)	54	olio extravergine di oliva monovarietale coroncina
	55	olio extravergine di oliva monovarietale mignola
	56	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di falerone
	57	olio extravergine di oliva monvarietale piantone di mogliano
	58	olio extravergine di oliva monovarietale raggia
	59	olio extravergine di oliva monovarietale raggiola
	60	olio extravergine di oliva monovarietale sargano di fermo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	61	bacche di biancospino in sciroppo
	62	carciofo monteluponese o scarciofeno
	63	carciofo violetto precoce di jesi
	64	cavolfiore “precoce di jesi”
	65	cavolfiore “tardivo di fano”
	66	cicerchia
	67	cipolla di suasa
	68	composta di castagne
	69	cotognata
	70	farina di granturco quarantino nostrano del maceratese
	71	farro “triticum dicoccum”
	72	germogli di pungitopo sott’olio
	73	germogli di tamaro sott’olio
	74	germogli di vitalba sott’olio
	75	gobbo di trodica - cardo di macerata
	76	granita con pesche di montelabbate - grattamarianna
	77	lamponi sciroppati
	78	marmellata di bacche di rosa canina
	79	marmellata di cotogne e radici di cicoria
	80	marmellata di fichi della signora
	81	marmellata di more
	82	marmellata di mosto e mele mostarda
	83	marmellata di pomodori verdi
	84	marrone del montefeltro
	85	marrone di acquasanta terme
	86	marrone di roccafluvione
	87	mela rosa - pianella - rosetta - durella - appietta
	88	mela rozza
	89	misto di fine stagione
	90	olive nere marinate - olive nere strinate
	91	orzo mondo tostato macinato
	92	pera angelica
	93	roveja - rubiglio - corbello
	94	taccole
	95	tartufo bianco (*tuber magnatum pico)*
	96	tartufo nero estivo (*tuber aestivum vitt.)* o scorzone
	97	tartufo nero pregiato *(tuber melanosporum vitt.)*
	98	visciolata
	99	visciole e amarene di cantiano
	100	visciole essiccate
	101	visciole sciolte al sole - visciuli a lu sole
	102	anicetti
	103	biscotti di mosto
	104	biscottini sciroppati - biscutin'
	105	bostrengo
	106	calcione di treia
	107	calcioni di fave fritti
	108	castagnole
	109	cavallucci
	110	chichiripieno o chichì
	111	ciambella frastagliata – ciammella strozzosa

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	112	ciambelle all'anice o anicini
	113	ciambellone
	114	cicerchiata
	115	crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi
	116	crescia fogliata - crescia fojata - lu rocciu
	117	crescia sotto la cenere – torta coi ovi
	118	cresciolina
	119	crostata al torrone
	120	crostoli del montefeltro
	121	fave dei morti
	122	fristingo – fristingu – frestinghe
	123	frittelle di polenta
	124	frustenga
	125	funghetto di offida
	126	lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico
	127	maccheroncini di campofilone – capellini di campofilone
	128	maiorchino – marocchino
	129	pan nociato
	130	pane a lievitazione naturale
	131	pane di chiaserna
	132	pane di pasqua di borgopace
	133	pizza con le noci
	134	pizza di pasqua o crescia di pasqua
	135	pizza o crescia di pasqua al formaggio
	136	quadrelli pelusi
	137	rocciata - erbata
	138	scroccafusi
	139	serpe
	140	sfrappe - fiocchetti
	141	sughetti - sughitti - sciugheti - sapetti
	142	tacconi - tacon
	143	torrone di fichi – panetto di fichi
	144	torta di granoturco in graticola
	145	ungaracci - ungarucci
Preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	146	filetti di trota affumicati
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)	147	miele delle marche
	148	miele del montefeltro
	149	ricotta
	150	ricotta salata

REGIONE MOLISE

Tipologia	N°	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati liquori	1	amaro molisano
	2	liquore al latte
	3	nocino
	4	poncio al caffè
	5	poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	capocollo
	7	ciccioli (cigoli)
	8	coppa (capofreddo)
	9	cotechino
	10	filetto
	11	gelatina
	12	guanciale (vrucculare, vrucculeare)
	13	involtini di agnello (abbuot' di agnello)
	14	la pezzata
	15	la signora
	16	lardo
	17	magliatelle
	18	mappatelle
	19	misischia (muscisca)
	20	misischia di guardialfiera
	21	nodi di trippa
	22	noglie
	23	ntriglio
	24	pallotte
	25	panpanella
	26	prosciutto
	27	prosciutto di spalla
	28	salsiccia di fegato di maiale
	29	salsiccia di maiale
	30	salsiccia di maiale di pietracatella
	31	soppressata
	32	testine di agnello o capretto
	33	tocco (neccia secca)
	34	torcinelli
	35	ventresca arrotolata
	36	ventresca tesa
	37	ventricina di montenero di bisaccia
Formaggi	38	burrino (manteca)
	39	caciocavallo
	40	caciocavallo di agnone
	41	cacio-ricotta
	42	caprino
	43	formaggio di pietracatella
	44	mozzarella di vacca
	45	pecorino del matese
	46	pecorino di capracotta
	47	scamorza molisana
	48	stracciata
	49	treccia di santa croce di magliano
	50	castagne
	51	centofoglie (scarola venafrana)
	52	cicerchia

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	53	cipolla di isernia
	54	cipollotto
	55	composta (a cumposta)
	56	fagioli di riccia
	57	fagiolo bianco
	58	fagiolo scuro
	59	farro dicocco molise
	60	fichi secchi
	61	fungo d'abete
	62	gallinaccio
	63	lenticchia
	64	lessata
	65	mais lesso
	66	mela limoncella
	67	mela zitella
	68	olive al naturale (live curvate, olie all'acqua e sale)
	69	origano
	70	patata lunga di s. biase
	71	peperone rosso
	72	peperoni sottaceto (paparolesse)
	73	pere sottaceto
	74	pezzénde
	75	pomodori gialli invernali
	76	porcino
	77	prataiolo
	78	scorzone
	79	tartufo bianco
	80	abbotta pezziende
	81	agrodolce
	82	amaretti
	83	biscotti con le uova
	84	biscotti con seme di anice
	85	caciatelli (casciaielli)
	86	calzoni
	87	campana
	88	caragnoli
	89	cavatelli o cecatelli (cavatielli)
	90	cazatelli (cazzarieglie)
	91	ceppellate di trivento
	92	ciambella
	93	cicelieviti
	94	cicerchiata
	95	cioffe
	96	cocorozzo
	97	confetti ricci
	98	cuori frolli
	99	ferratelle
	100	fiadone (r sciatun)
	101	frascatielle
	102	friselle
	103	fusilli
	104	la pia
	105	le nocche
	106	loffe (castagna)
	107	mollica di san giuseppe
	108	mostaccioli
	109	orecchiette (recchietelle)

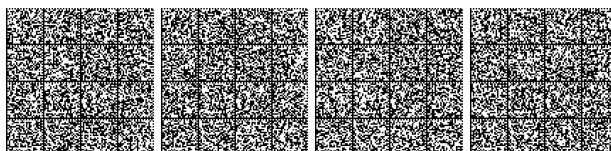
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	110	ostie
	111	pagnottini (pagnuttoine)
	112	pan di spagna
	113	pan dolce
	114	pandolce del molise
	115	pane casareccio
	116	pannocchio
	117	parrozzo molisano (pane rozzo)
	118	pasta imperiale
	119	pasta reale
	120	pepatelli
	121	pezzènde (pzzen't)
	122	pigna (buccellato, piccillato)
	123	pizza al pomodoro
	124	pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	pizza di granone (pizza randign, panitte)
	126	pizza scimia
	127	quaresimali
	128	raffaioli
	129	ravioli scapolesi
	130	riso con il latte
	131	rococò
	132	rosachitarre (rosacatarre)
	133	sagnetelle
	134	sanguinaccio
	135	savoiardi
	136	scarpelle (scrppell, scarpell, pizzell)
	137	scattone (tassa, ru scattone)
	138	scurpelle di belmonte (is)
	139	soffio
	140	staielle
	141	strufoli
	142	tacconelle (taccozze)
	143	tagliolini
	144	taralli con seme di finocchio
	145	torrone del papa
	146	tozzetti
	147	uccelli (cielli, ciell'arechini, cillucc')
	148	zeppole
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	149	miele
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	baccalà e cavolfiore arracanato
	151	cannolicchio
	152	gattuccio (a cagnole)
	153	polpo essiccato (pulepe sicche)
	154	razza quattr'occhi (u cchialine)
	155	scapece
	156	torpedine marezzata (a martiscene)
	157	trigliette essiccate (trejezzole secche)
	158	trota fario
	159	vongola comune

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe alpine delle montagne di cesana
	2	arquebuse o alpestre
	3	bicerin
	4	elisir del prete
	5	elisir d'erbe barathier
	6	garus susino
	7	genepy
	8	genepy del moncenisio o genepy des alpes
	9	grappa con alambicco a bagnomaria piemontese
	10	liquore d'erba bianca
	11	liquore di genziana
	12	liquori di erbe alpine
	13	nocciolino di chivasso
	14	olio essenziale di menta piperita piemonte o pancalieri piemonte
	15	ratafià
	16	rosolio
	17	vermut
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	18	agnello biellese
	19	agnello sambucano
	20	bale d'aso
	21	batsuà
	22	bergna
	23	bisecon (bisecun)
	24	bovino piemontese
	25	bresaola della val d'ossola
	26	bue di carrù
	27	bundiola (bondiola)
	28	cappone di monasterolo di savigliano
	29	cappone di morozzo
	30	cappone di san damiano d'asti
	31	cappone di vesime
	32	capretto della val vigezzo
	33	carn seca
	34	castrato biellese
	35	coniglio grigio di carmagnola
	36	coppa cotta bieleisa
	37	filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
	38	frisse (fresse) o grive
	39	gallina bianca di saluzzo
	40	gallina bionda piemontese
	41	lardo
	42	lingua di bovino cotta
	43	l'mlon
	44	lumache di cherasco (lumache di pianura)
	45	lumache di montagna (chiocciole di borgo san dalmazzo)
	46	mica
	47	mocetta (del canavese, valsesiana, ossolana)
	48	mortadella di fegato cotta (mortadella d'orta)
	49	mortadella di fegato cruda (fidighin o fideghina)
	50	mortadella ossolana
	51	mustardela o mustardera
	52	paletta
	53	pancetta con cotenna
	54	preti (previ, quaiette)
	55	prosciutto cotto
	56	prosciutto crudo della valle gesso
	57	prosciutto crudo dell'alta val susa
	58	prosciutto montano della val vigezzo
	59	rane delle risaie piemontesi
	60	salame cotto
	61	salame cuneo

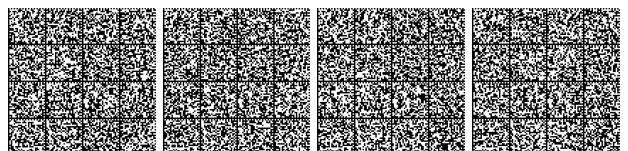
	62	salame d'asino
	63	salame del cios
	64	salame di cavallo
	65	salame di cinghiale
	66	salame di giora
	67	salame di patate
	68	salame di testa o cupa
	69	salame di turgia
	70	salame d'la doja
	71	salame d'oca o con oca (graton d'oca)
	72	salame o salamino di capra o susiccia d'crava
	73	salamet o salametto casalingo
	74	salami aromatizzati del piemonte
	75	salamino di vacca ò susiccia d'vacca
	76	salsiccia al formentino
	77	salsiccia di bra
	78	salsiccia di cavolo o sautissa 'd coi
	79	salsiccia di riso
	80	sanguinaccio con pane
	81	sanguinaccio con patate
	82	sanguinaccio con riso
	83	testa in cassetta
	84	trippa di moncalieri (tripa d'muncalè)
	85	violino di agnello
	86	violino di camoscio
	87	violino di capra
Condimenti	88	bagna cauda
	89	bagnet ros (bagnet 'd tomatiche)
	90	bagnet verd
	91	mostarda di mele
	92	mostarda d'uva o cognà
Formaggi	93	beddo
	94	boves
	95	brus
	96	brus da latte
	97	caprino della val vigezzo
	98	caprino lattico piemontese
	99	caprino presamico piemontese
	100	caprino valsesiano
	101	cevrin di coazze
	102	formaggio a crosta rossa
	103	formaggio del fieno
	104	frachet
	105	gioda
	106	maccagno (macagn)
	107	mollana della val borbera
	108	montebore
	109	montegranero
	110	mortrett o murtret
	111	motta
	112	murianengo o moncenisio
	113	murtarat
	114	nostrale d'alpe
	115	ossolano
	116	ossolano d'alpe o bettelmatt o grasso d'alpe
	117	paglierina
	118	robiola d'alba
	119	robiola di bossolasco (tuma di bossolasco)
	120	robiola di cocconato
	121	salagnun
	122	salgnun o salignun
	123	sola (sora, soera)
	124	spress o spresitt
	125	testun
	126	toma ajgra

	127	toma biellese
	128	toma del lait brusc o formag lait brusc
	129	toma della valsesia
	130	toma di capra (crava)
	131	toma di celle
	132	toma di elva o caso di elva (casale de elva, tumo de caso)
	133	toma di lanzo
	134	tometto o tumet
	135	tomino (tuma) di casalborgone
	136	tomino canavesano asciutto
	137	tomino canavesano fresco
	138	tomino del bot
	139	tomino delle valli saluzzesi
	140	tomino di melle (toumin del mel)
	141	tomino di rivalta
	142	tomino di s. giacomo di boves
	143	tomino di saronsella (chivassotto)
	144	tomino di sordevolo
	145	tomino di talucco
	146	tuma 'd trausela
	147	vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	148	burro di montagna
	149	actinidia di cuneo
	150	aglio di molino dei torti
	151	ajucche
	152	albicocca tonda di costigliole
	153	amarena di trofarello
	154	asparago di borgo d'ale
	155	asparago di poirino
	156	asparago di santena
	157	asparago di valmacca
	158	asparago saraceno di vinchio
	159	bietola rossa di castellazzo bormida
	160	cardo avorio di isola d'asti
	161	cardo bianco avorio di andezeno
	162	cardo gobbo di nizza monferrato
	163	carota di san rocco castagnaretta
	164	castagne della val borbera
	165	castagne delle valli di lanzo
	166	cavolfiore di moncalieri
	167	cavolo verza di montalto dora
	168	cavolo verza di settimo torinese
	169	cece di merella
	170	cicoria pan di zucchero casalese
	171	ciliegia bella di garbagna
	172	ciliegia precoce di rivarone
	173	ciliegie di pecetto
	174	cipolla bionda astigiana
	175	cipolla dorata di castelnuovo scrivia
	176	cipolla rossa astigiana
	177	cipolla rossa di castelnuovo scrivia
	178	cipolle di andezeno
	179	cipolline di ivrea
	180	erbe officinali della valle grana
	181	fagiolana della val borbera
	182	fagiolo di saluggia
	183	farina per polenta tradizionale di langa
	184	farine alimentari della valle vermenagna
	185	fragola di tortona
	186	fragole delle valli cuneesi
	187	fragole di san raffaele cimena
	188	fragolina di san mauro torinese
	189	funghi della valle bronda (pagno)
	190	funghi di giaveno
	191	funghi di sanfront

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	192	grano saraceno
	193	insalatina di castagneto po
	194	lattughino di moncalieri
	195	marrone della val pellice
	196	mela carla della val borbera
	197	mela di san marzano oliveto
	198	mela golden di cuneo
	199	mela renetta grigia di torriana
	200	melanzana violetta casalese
	201	mele autoctone del biellese
	202	mele del monferrato
	203	mele della val curone
	204	mele della val sangone
	205	mele della valle bronda
	206	mele della valle di susa
	207	mele della valle grana
	208	mele della valsesia
	209	mele della valsessera
	210	mele delle valli di lanzo
	211	mele di cavour - varietà locali
	212	mele rosse delle valli cuneesi
	213	meloni di isola s. antonio
	214	patata quarantina bianca genovese
	215	patate dell'alta valle belbo
	216	patate di castelnuovo scrivia
	217	patate di montagna di cesana
	218	patate di san raffaele cimena
	219	peperone di capriglio
	220	peperone di cuneo
	221	peperone quadrato d'asti
	222	peperoni di carmagnola
	223	pera madernassa cuneese (d'alba e della valle grana)
	224	pere delle valli di lanzo
	225	pere tradizionali cuneesi adatte alla cottura
	226	pesche del cuneese
	227	pesche di baldissero
	228	pesche di borgo d'ale
	229	pesche di canale - varietà locali
	230	pesche di volpedo
	231	piccoli frutti della provincia di torino
	232	piccoli frutti delle valli cuneesi
	233	pisello di casalborgone
	234	pomodoro costoluto di cambiano
	235	pomodoro costoluto di chivasso
	236	pomodoro piatta di bernezzo
	237	porro di cervere
	238	porro dolce lungo di carmagnola
	239	ramassin (susino damaschino) del saluzzese
	240	ravanello lungo o tabasso
	241	risi tradizionali della valle del po
	242	riso s. andrea piemonte
	243	scorzobianca o barbabuc
	244	scorzonera di castellazzo bormida
	245	sedani di alluvioni cambio'
	246	sedano dorato astigiano
	247	susina santa clara del saluzzese
	248	susine della collina torinese
	249	tartufo bianco (tuber magnatum pico)
	250	trifulot del bür
	251	uva fragola di borgo d'ale
	252	zucca di castellazzo bormida
	253	zucchini di borgo d'ale
	254	acsenti
	255	agnolotti
	256	amaretti
	257	antico dolce della cattedrale

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	258	asianot
	259	baci di cherasco
	260	baci di dama di tortona
	261	bambin 'd succar
	262	bicciolani
	263	biova
	264	biscotti della salute
	265	biscotti giolitti
	266	biscottini di novara
	267	biscotto della duchessa
	268	bonet
	269	brottie
	270	brut e bon
	271	campagnola buschese
	272	canestrelli
	273	canestrelli biellesi
	274	canestrelli novesi
	275	caramelle classiche dure
	276	castagnaccio
	277	ciciu d'capdan
	278	cioccolatino alpino
	279	cioccolatino cremino
	280	cioccolatino grappino
	281	coppette di s. antonio (copeta)
	282	coppi di langa
	283	crasanzin o crescianzin
	284	crocanti del ciavarin
	285	farinata di ceci
	286	fiaca'
	287	finocchini
	288	focaccia di susa
	289	focaccia novese
	290	fugascina di mergozzo
	291	fugassa d'la befana
	292	gianduiotto
	293	grissino rubatà
	294	grissino stirato
	295	krumiri
	296	krussli
	297	la duchesse
	298	lingua di suocera
	299	lose golose
	300	mantovane di cossato
	301	margheritine di stresa
	302	marron glacé di cuneo
	303	miacce
	304	miasse o miasce
	305	miche di cuneo
	306	mustaccioli
	307	nocciolini di chivasso
	308	ossa da mordere
	309	pan barbarià
	310	pan della marchesa
	311	pan dolce di cannobio
	312	pan d'oropa
	313	pan robi
	314	pane di chianocco
	315	pane di mais di novara
	316	pane di riso di novara
	317	pane di san gaudenzio
	318	pane di segale
	319	pane dolce di meliga e mele
	320	pane nero di coimo
	321	panettone basso glassato alle nocciole
	322	panna cotta
	323	paste di meliga
	324	pasticceria mignon della tradizione torinese

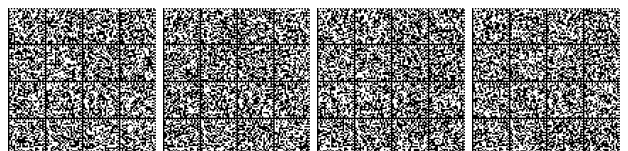
	325	pastiglie di zucchero della tradizione torinese
	326	plin
	327	polenta astigiana
	328	polenta dolce biellese
	329	praline al rhum
	330	praline cri cri
	331	quaquare di genola
	332	rabaton
	333	rustica
	334	sangiorgini di piossasco
	335	stinchett o runditt o amiasc
	336	tajarin
	337	tigrini
	338	tirà
	339	tirulen
	340	torcetti
	341	torrone di nocciole
	342	torta 'd ravisce
	343	torta del buscajet
	344	torta del palio
	345	torta di arignano
	346	torta di castagne
	347	torta di nocciole
	348	torta di pane
	349	torta matsafam
	350	torta palpiton
	351	tupunin
	352	violette candite
	353	zest di carignano
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	354	lampré (lampreda)
	355	prodotti ittici in carpione
	356	trota salmonata affumicata
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	357	brus da ricotta
	358	mascarpa (mascherpa)
	359	mieli del piemonte
	360	seirass (sairass) di latte
	361	seirass del fen
	362	seirass di siero di pecora
	363	seirass stagionato

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro del gargano
	2	amaro di san domenico, gran liquore di san domenico
	3	ambrosia di arance
	4	ambrosia di limone
	5	arancino
	6	latte di mandorla
	7	limoncello
	8	liquore di alloro
	9	liquore di fico d'india
	10	liquore di melograno
	11	liquore di mirto
	12	mirinello di Torremaggiore
	13	nocino
	14	padre peppe elixir di noce
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	15	capocollo di martina franca
	16	carne al fornello di Locorotondo, carn o furnid du Curdun
	17	carne arrosto di laterza
	18	carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	19	carne podolica, bovino pugliese
	20	cervellata
	21	involtino bianco di trippa di locorotondo, gnumerèdde suffuchète du Curdùnne
	22	fegatini di laterza
	23	lardo di faeto, rèj de faite
	24	matriata, 'ntrama fina
	25	muschiska
	26	pancetta di martina franca, a ventrèsche arrutulète
	27	prosciutto di faeto
	28	pzzntell
	29	salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia
	30	salsiccia alla salentina, sardizza, sarsizza, satizza
	31	salsiccia dell' appennino dauno
	32	salsicciotti di laterza
	33	sanguinaccio leccese, sangugnazzu
	34	soppressata dell'appennino dauno
	35	soppressata di martina franca, a sebbursète
	36	tocchetto
	37	turcinelli
	38	zampina
Condimenti	39	sugo alla zia vittoria
Formaggi	40	burrata
	41	cacio
	42	caciocavallo
	43	caciocavallo podolico dauno
	44	cacioricotta
	45	cacioricotta caprino orsarese, cas rcott
	46	caprino
	47	giuncata
	48	manteca
	49	mozzarella o fior di latte
	50	pallone di Gravina
	51	pecorino
	52	pecorino di maglie
	53	pecorino foggiano
	54	scamorza
	55	scamorza di pecora
	56	vaccino
	57	albicocca di galatone, arnacocchia di galatone
	58	arancio dolce del golfo di taranto

Categoria	N.	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	59	asparagi sott’olio
	60	barattiere, cianciuffo, pagnottella, cocomerazzo
	61	batata dell'agro leccese, patata dolce, patata zuccherina, patàna, taràtufulu
	62	capperi del gargano, mattinata
	63	capperi in salamoia
	64	capperi sott’aceto
	65	caramelle di limone arancio
	66	carciofini sott’olio
	67	carciofo di san ferdinando
	68	carosello di manduria, carusella
	69	carota di zapponeta
	70	carota giallo - viola di tiggiano, pastanaca ti santu pati
	71	caruselle sott'aceto, infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, caruselle allu citu, finucchiu riestu
	72	cicerchia, fasul a gheng, cicercola, cece nero, ingrassamanzo, dente di vecchia, pisello quadrato
	73	cicoria all' acqua, cicoria otrantina
	74	cicoria riccia, cecora rizza
	75	ciliegie di puglia, cerase
	76	cima di rapa
	77	cipolla bianca di margherita, "cipodd di salen" (cipolle delle saline)
	78	cipolla di acquaviva delle fonti
	79	cipolla di zapponeta
	80	concentrato secco di pomodoro
	81	conserva piccante di peperoni
	82	cotognata
	83	cotto di fico
	84	fagiolo dei monti dauni meridionali, fasùl
	85	farinella
	86	fava di zollino, cuccìa
	87	fave fresche cotte in pignatta
	88	fichi secchi
	89	fico secco mandorlato (di san michele salentino)
	90	finocchio marino sott'aceto, ripili, critimi, salippici, erba di mare
	91	fiorone di torre canne, culumbr
	92	funghi spontanei secchi al sole
	93	funghi spontanei sott’olio
	94	fungo cardoncello, cardoncello (carduncjdd), fungo ferula (fong ferv)
	95	lampascioni sott’olio
	96	lenticchia di altamura, lenticchia gialla di altamura, gigante di altamura
	97	mandorla di toritto, aminue
	98	marmellata di arancio e limone
	99	marmellata di fichi
	100	mela limoncella dei monti dauni meridionali, limoncella
	101	melanzane secche al sole
	102	melanzane sott’olio
	103	meloncella, spiuleddhra, minunceddhra, cucumbarazzu, cummarazzu
	104	mostarda
	105	mostarda di uva e mele cotogne
	106	mùgnuli, spuriàtu, spuntature, càulu, pòeru
	107	olio extra vergine aromatizzato
	108	oliva da mensa, mele di bitetto, ualie dolc
	109	olive cazzate o schiacciate
	110	olive celline di nardò in concia tradizionale - olive in concia, ciline alla capàsa - volie alla capàsa
	111	olive in salamoia
	112	olive verdi
	113	patata di zapponeta
	114	patata novella sieglinde di galatina, siglinda te galatina
	115	peperoni secchi al sole
	116	peperoni sott’olio

	117	peranzana da mensa di torremaggiore, provenzale
	118	piattello
	119	pisello nano di zollino
	120	pisello riccio di sannicola
	121	pisello secco di vitigliano, "piseddhru quarantinu o piseddhru cucìulu"
	122	pomodori secchi al sole
	123	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott’olio
	124	pomodorino di manduria, pomodorino mandurese, pummitoru paisano
	125	pomodoro da serbo giallo, pummitoro te 'mpisa giallu, pummitoru te prendula giallu
	126	pomodoro di morciano, pummadoru de murcianu
	127	pomodoro regina
	128	salicornia sott’olio
	129	salsa di pomodoro
	130	uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuaria, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	131	uva da tavola
	132	vicia faba major ecotipo "fava di carpino"
	133	vincotto
	134	zucchine secche al sole
	135	zucchine sott’olio
	136	africani
	137	biscotto di ceglie messapico
	138	bocca di dama
	139	buccunottu gallipolino
	140	calzoncelli
	141	calzone di ischitella
	142	cartellate
	143	cazzateddhra di nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	144	cazzateddhra di surbo
	145	cavatelli
	146	cuddhura, cuddhura cu l'oe, palomba, palummeddhra, panareddhra, puddhica cu l'oe
	147	cupeta, cupeta tosta
	148	cuturusciu
	149	dita d'apostoli, oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati
	150	dolcetto della sposa, dolcetto bianco
	151	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
	152	farrata di manfredonia, a farréte
	153	focaccia a libro di Sammichele di Bari, fecazze a livre
	154	focaccia barese
	155	friselle di orzo e di grano
	156	fruttone, barchiglia
	157	fusilli
	158	grano dei morti
	159	intorchiate
	160	lagane
	161	lasagne arrotolate
	162	marzapane, biscotto tipico, pasta secca
	163	maccaruni
	164	mafalda
	165	mandorla riccia di francavilla fontana, cunfietti rizzi, mennuli rizze
	166	mandorlaccio
	167	mandorle atterrate
	168	mostaccioli
	169	mpilla
	170	mustazzueli 'nnasprati, mustazzòli 'nnasparati, mustazzùeli 'nnasprati, scagliòzzi, castagnole
	171	orecchiette
	172	ostie ripiene
	173	pane di ascoli satriano

Categoria	N.	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	174	pane di grano duro
	175	pane di laterza
	176	pane di monte sant'angelo, pane di monte sant'angelo "li panett"
	177	pane di santeramo in colle
	178	panzerotto fritto
	179	paposcia (pizza a vamp) di vico del gargano, pizza schett, pizza a vamp, paposcia
	180	passulate di nardò, pucce con li pàssule, passuliate
	181	pasta di grano bruciato
	182	pasticciotto
	183	pesce e agnello di pasta di mandorla
	184	pettole
	185	piscialetta, piscialletta
	186	pistofatru
	187	pitilla, pirilla, simeddhra, brocula, frizzulu
	188	pitteddhre
	189	pizza di grano d'india
	190	pizza sette sfoglie di cerignola
	191	pizza sfoglia e scannatedda
	192	pizzelle
	193	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
	194	purceddhruzzi, purciddhuzzi, purceddhi
	195	ravioli con ricotta
	196	rustico leccese
	197	sasanello gravinese
	198	scaldatelli
	199	scarcelle
	200	scèblasti, ascèplasti
	201	semola battuta
	202	spumone salentino
	203	susumelli, susumierre
	204	taralli
	205	taralli neri con vincotto
	206	tenerelli (confetti "tenerelli"), chembitte
	207	troccoli
	208	zèppula salentina, zèppula, zeppola
Prodotti della gastronomia	209	agnello al forno con patate alla leccese, auniceddhru allu furnu
	210	cìciri e trya, lasagne e ceci alla salentina, lajana e cìcici, làcana e cìceri, massa, massa e cìciri
	211	fave bianche e cicorie, fae e fogghie, fae janche e cicore, fae nette e foje, favi e fogghi, 'ncapriata
	212	galletto di sant'oronzo, iaddhruzzu te santu ronzu
	213	grano stumpato, ranu stumpatu
	214	melanzanata di sant'oronzo, meranganata de santu ronzu, parmigiana de santu ronzu
	215	millaffanti in brodo, mille fanti, triddhi
	216	paparine 'nfucate, paparine ffucate, paparine cruffulate, paaprine fritte
	217	piselli a cecamariti, pisieddhri cu li muersi, muersi e pisieddhi
	218	spezzatu, spezzatieddhu, spizzatiellu, spazzatu
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	219	alici marinate
	220	cozze piccinne allu riènu, cuzzeddhre allu riènu
	221	cozza tarantina, cozza gnure
	222	monacelle, munaceddhre'mpannate, munaceddhri'mpannati, monaceddhi 'mpannati, uddratieddhri, cozze munaceddhre alla ginuvese
	223	polpo alla pignatta, purpu a pignatta
	224	quatàra di porto cesareo, quataru ti lu pescatore, quatàra alla cisàrola
	225	scapece gallipolina
	226	scapece di lesina
	227	zuppa di pesce alla gallipotana, suppa alla caddhripulina

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	228	ricotta
	229	ricotta forte
	230	ricotta marzotica leccese
	231	ricotta salata o marzotica

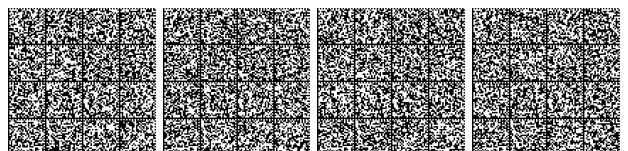
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acquavite, file e ferru, abba ardente
	2	bevanda di genziana
	3	liquore di cardo selvatico, likori de gureu
	4	mirto di sardegna tradizionale, mulsta, multa, murta, murtiu, murtizzu, muta
	5	sapa di fico d'india, saba e figu morisca
	6	villacidro murgia
	7	villacidro murgia bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	capretto da latte, crabittu
	9	carne di razza sardo-bruna, carne bovina di razza sardo-bruna, bruno-sarda
	10	carne sardo-modicana
	11	coccoi de fracca
	12	cordula, corda
	13	guanciale
	14	musteba-mustela
	15	ortau
	16	porcetto o suinetto da latte, porceddu, porcheddu, proheddu, porcheddeddu
	17	prosciutto di pecora
	18	prosciutto di suino-presuttu
	19	salsiccia sarda, satizza, sartizza
	20	sanguinaccio, sanguedd'e porcu, sanguinedda, sanguineddu, sambene durche, sambene salidu
	21	testa in cassetta
	22	trattalia, trattaliu, coratella allo spiedo
Condimenti	23	zafferano, tsanfarànu, zanfarànu, tanforànu, tafferànu tanfarànu, tonfarànu, tafferànu,thaffarànu, thamfarànu, toffarànu
Formaggi	24	axridda
	25	bonassai
	26	casizolu di pecora - pirittas
	27	casizolu, tittighedda, figu
	28	casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidàle, préta, piéta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu
	29	casu frazigu, casu becciu, casu fattittu, casu marzu, hasu muhidu, formaggio marcio
	30	casu in filixi
	31	casu friscu, formaggio fresco
	32	dolcesardo arborea
	33	formaggio di colostro ovino
	34	fresa, fresa de attunzu
	35	greviera di ozieri
	36	pecorino di nule
	37	pecorino di osilo
	38	provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta
	39	semicotto di capra
	40	trizza
Grassi (burro, margarina, oli)	41	olio di lentischio, ollu de stincini

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	42	agrumi, arancio di muravera
	43	asparago selvatico, ispàrau, sparàu, ipàramu
	44	capperi e capperoni di selargius, tappara, tapparono
	45	cardi selvatici sott'olio, gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu
	46	ciliegia furistera - kariasa 'e ispiritu
	47	ciliegio - carrufale
	48	cipolla rossa
	49	cuppetta, lattuga
	50	finocchietto selvatico
	51	grano cotto
	52	grano duro varietà senatore cappelli, trigu cappelli, su senadori, grano cappelli
	53	mandorle arrubbia
	54	mandorle cossu
	55	mandorle olla
	56	mandorle schina de porcu
	57	mela appicadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
	58	melo - melappia - melappiu - appio
	59	melo - noi unci
	60	melo miali
	61	melo trempa orrubia
	62	melone in asciutto - melone de jerru
	63	melone verde
	64	olive a scabecciu
	65	olive verdi in salamoia
	66	pera bianca di bonarcado - pira bianca
	67	pera camusina di bonarcado - camusina precoce - pira camusina
	68	pero brutta e bona, brutta bona - bugiarda
	69	pero de su duca, cento doppie - del duca
	70	pianta del mirto, mulsta, multa, murta, murtin, murtizzu, muta, murtauccia, murtaurci, murtaucci
	71	pira limoi, pera limone
	72	piru ruspu - pero
	73	pomodoro secco, tamata siccada, tomata siccada, pilarda di pomodori, pibarba, pibadra
	74	pompia
	75	prezzemolo, perdusemini
	76	ravanello lungo, arreiga e sestu, arreiga
	77	riso prodotto e lavorato in sardegna
	78	tamatiga de appasibis, pomino, tamatiga de appiccai
	79	amaretto, amarettos de mendula
	80	anicini, anicinus, anicinus sorresus
	81	aranzada
	82	bianchittos, bianchini, marigosos, suspiros, bianchinus, biancheddus
	83	biscotto di fonni
	84	brugnolusu de arrescottu, brugnoli di ricotta, orrobioloso
	85	bucconettes
	86	candelaus, candelaus prenu
	87	caombasa, colombelle
	88	carapigna - karapigna - astròre
	89	caschettas - tiliccas
	90	civraxiu, civràxu, civàrxu
	91	coccoi a pitzus - su scetti - pasta dura - coccoi de is sposus

Categoria	N.	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	92	coccoietto con l'uovo, anguglia, coccoi de pasca, coccoi de ou
	93	copuletas - copuletta
	94	crogoristasa, creste di gallo e di gallina
	95	cruxioneddu de mindua, culungioneddos de mendula, ravioletti dolci alle mandorle
	96	culurgiones - culingionis
	97	filindeu
	98	focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
	99	focaccia portoscusese
	100	fregola, fregula
	101	frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
	102	gallettinas - pistoccheddus grussus - gallettine
	103	gateau gattò de mendula
	104	gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni
	105	gueffus, guelfos, guelfus
	106	is angules
	107	is coccoisi de casu
	108	li chiusoni - ciusoni
	109	lorighittas
	110	malloreddus
	111	mandagadas - mendegadas - trizzas - acciuleddhi
	112	moddizzosu
	113	mostaccioli, mustazzolos
	114	orilletas
	115	panada - empanada
	116	pane ammodigadu, pane tundu, tintura
	117	pane carasau, pane carasatu, carta da musica
	118	pane cicci, pane di desulo
	119	pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
	120	pane con il pomodoro - pani cun tamatica - fogazza cun tamatica
	121	pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
	122	pane 'e cariga - pane 'e mendula
	123	pane guttiaiu
	124	pani e saba, pani e sapa
	125	papassinos
	126	pardulas, casadinas
	127	pastine di mandorle, pastissus
	128	picchirittusu
	129	pirikitos - piricchittos
	130	pistiddu
	131	pistoccheddus de cappa, pistoccus incappausu
	132	pistoccu
	133	pistoccu de nuxi
	134	pompìa intréa
	135	ravioli dolci - puligioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni
	136	ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - coccias de casu
	137	raviolini dolci ripieni di melacotogna - culungioneddus de melairanni
	138	sebadas, seadas, sebada
	139	sos pinos
	140	sospiri di ozieri
	141	spianada - spianata - cozzula - panedda
	142	tallaniusu, pasta po brodu, tallaniusu cun casu, pasta po su lori, tallarinus
	143	tallutzas, orecchiette

	144	torrone di mandorle
	145	tunda
	146	uciatìni - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
	147	zichi
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	148	bottarga di muggine, bottariga di muggine
	149	belu, trippa di tonno
	150	bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttarga de tonnu, buttarla de scampirru
	151	burrida alla casteddaia, burrida alla cagliaritana
	152	cuore, cuore di tonno
	153	figatello, lattume
	154	merca di muggine
	155	molluschi bivalvi vivi del golfo di oristano
	156	musciame di tonno - filetto di tonno
	157	spinella
	158	tonno affumicato
	159	tonno sott'olio
	160	tunninia
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	161	abbamele
	162	caglio di capretto, caggiu de crabittu
	163	gioddu, miciuratu, mezzoraddu, latte ischidu
	164	latte di capra alimentare, latti de craba, latti e'craba
	165	lumache
	166	miele di asfodelo, cadilloni
	167	miele di cardo, cardu pintu
	168	miele di castagno
	169	miele di corbezzolo , melalidone olione
	170	miele di eucalipto
	171	miele di rosmarino
	172	ricotta di colostro ovino
	173	ricotta di pecora o di capra lavorata - arrescottu spongiau
	174	ricotta fresca ovina, ricotta gentile
	175	ricotta moliterna, ricottone
	176	ricotta mustia
	177	ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone
	178	ricotta toscanella, ricottone

REGIONE SICILIANA

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amarena
	2	acquavite di vino
	3	liquore al mandarino
	4	liquore fuoco dell'etna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	gelatina di maiale, a liatina
	7	salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	8	salsiccia pasqualora
	9	salsiccione
Grassi (burro, margarina, oli)	10	olio extravergine di oliva
Condimenti	11	elioconcentrato
	12	sale marino naturale
Formaggi	13	ainuzzi
	14	belicino
	15	caci figurati
	16	caciocavallo palermitano
	17	caciotta degli elimi
	18	canestrato
	19	canestrato vacchino
	20	cofanetto
	21	cosacavaddu ibleo
	22	ericino
	23	formaggio di capra "padduni"
	24	formaggio di capra siciliana
	25	formaggio di s. stefano di quisquina
	26	maiorchino
	27	maiorchino di novara di sicilia
	28	mozzarella
	29	pecorino rosso
	30	picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	31	piddiato
	32	provola
	33	provola dei monti sicani, caciotta
	34	provola delle madonie
	35	provola di nebrodi
	36	provola siciliana
	37	tumazzu di vacca
	38	vastedda palermitana
	39	aglio rosso di nubia, aglio di paceco, aglio di trapani
	40	albicocco i scillato
	41	alloro
	42	anguria di siracusa
	43	arancia biondo di scillato
	44	bastarduna di calatafimi
	45	capperi
	46	capperi e cucunci
	47	carciofo spinoso di palermo o menfi
	48	carciofo violetto catanese
	49	cavolfiore violetto "natalino"
	50	cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	51	cavolo rapa di acireale "trunzu di aci"
	52	cece
	53	ciliegia mastrantoni
	54	cipolla di giarratana
	55	cotognata
	56	fagiolo di polizzi
	57	fava di leonforte

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	58	fichi secchi
	59	fichidindia
	60	fico d'india della valle del belice
	61	ficodindia della valle del torto, ficudinia
	62	fico d'india di s. cono
	63	fragola e fragolina di naletto
	64	fragolina di ribera
	65	fragolina di sciacca
	66	grano duro
	67	kaki di misilmeri
	68	lenticchia di ustica
	69	lenticchia di villalba
	70	limone in seccagno di pettineo
	71	limone verdello
	72	mandarino tardivo di ciaculli
	73	mandorla di avola
	74	mandorle
	75	manna
	76	marmellata di arance
	77	marmellata di mele cotogne
	78	marmellata di pere spinelli, pira spinieddi
	79	mele cola
	80	mele gelate cola
	81	melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	82	melone giallo (cucumis melo var. inodorus), melone giallo di paceco, melone d'inverno
	83	mostarda
	84	mostarda essiccata
	85	nespola di trabia
	86	nocciole dei nebrodi
	87	noce di motta, "nuci da motta"
	88	oliva nebba
	89	oliva nera passuluni
	90	origano
	91	ovaletto di calatafimi
	92	patata novella di messina
	93	patata novella di siracusa
	94	pere butirra d'estate
	95	pere spinelli
	96	pere ucciardona
	97	pere virgola
	98	pomodoro di vittoria
	99	pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"
	100	pomodoro seccagno pizzutello di paceco
	101	pomodoro secco (ciappa)
	102	rosmarino
	103	susino sanacore (u prunu ri murriali)
	104	zucchina di misilmeri detta: "friscaredda"
	105	amaretti
	106	biancomangiare
	107	biscotti a "s"
	108	biscotti al latte
	109	biscotti bolliti, i viscotta udduti
	110	biscotti di natale
	111	biscotti duri
	112	biscotto di monreale (viscottu ri murriali)
	113	biscotti glassati, i viscotta cà liffia o mazziati
	114	bocconetto
	115	braccialette
	116	buccellato
	117	caciu all'argintèra
	118	cannillieri
	119	cannoli
	120	cannolo alla ricotta, cannolo siciliano

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	121	cassata siciliana
	122	cassateddi
	123	cassateddi di calatafimi
	124	cassatella di agira
	125	ciambella
	126	ciascuna, mucatuli
	127	cioccolata di modica
	128	colombe pasquali, i palummeddi, pastifuorti
	129	crespelle di riso
	130	crispelle, i crispeddi
	131	cuccìa
	132	cucciddata
	133	cucciddati di calatafimi
	134	cucuzzata
	135	cuddrireddra
	136	cuddureddi
	137	cuffitelle
	138	facciuni di san chiara
	139	fasciatelle
	140	frutti di martorana
	141	gadduzzi
	142	gelo di melone
	143	granita di gelsi neri
	144	granita di mandorla
	145	guammelle
	146	guiuggiolena o cubbiata
	147	mandorlato (biscotto riccio)
	148	mastazzola
	149	nfasciatieddi
	150	nfasciatieddi di agira
	151	nfasciatiaddi di troina
	152	nfrigghiulata
	153	nucàtuli
	154	ossa di morto
	155	pagnotta alla disgraziata
	156	pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)
	157	pane di casa, u pani i casa
	158	pane di monreale (u pani ri murriali)
	159	pane di s. giuseppe
	160	pane votivo, a cuddura di s. paulu
	161	panzerotti
	162	papareddi
	163	pasta alla crema di latte
	164	pasta di mandorle
	165	pasta di nocciola
	166	pasta reale di erice
	167	petrafennula
	168	pignoccata
	169	pignolata di messina
	170	piparelle
	171	pizzarruna
	172	pupi cull'ova
	173	pupi di zucchero
	174	salame turco
	175	savoiarde
	176	scacciata
	177	scursunera
	178	sfinci di san giuseppe
	179	sfincione
	180	sfoglio (sfogghiu)
	181	squartucciatu
	182	taralli
	183	testa di turco
	184	torrone di caltanissetta, turruni
	185	vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata

	186	vastedda fritta
	187	vucciddati di mandorle
Prodotti della gastronomia	188	arancini di riso
	189	badduzzi di risu
	190	busiati col pesto trapanese
	191	caponata di melanzane
	192	cardi in pastella
	193	cavate
	194	crespelle
	195	crocchè di patate
	196	cuscus di pesce
	197	focaccia al sambuco
	198	frascatula
	199	iris
	200	maccaruna
	201	màccu di favi
	202	maccu di grano
	203	malateddi
	204	nfigghiulata
	205	padducculi di carne
	206	pane cotto
	207	panelle
	208	parmigiana di melanzane
	209	pasta cà muddica
	210	pasta che sàrdi
	211	pasta che vruoccoli arriminàti
	212	sarde a beccaficu
	213	stigghiola
	214	vino cotto e mustazzoli
	215	zuzzu
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei	216	bottarga, uovo di tonno
	217	bottarga, uovo di tonno di capo san vito, uovo di tonno santovitaro
	218	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	219	menola salata, menole salate, ritùnnu salàtu, ritùnni salàti
	220	tonno di tonnara
	221	vaccareddi (lumache)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	222	miele delle egadi
	223	miele delle madonie
	224	miele di acacia, di timo, di carrubo
	225	miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	226	miele di trapani
	227	miele ibleo
	228	miele millefiori
	229	miele della provincia di agrigento
	230	ricotta di pecora
	231	ricotta di vacca
	232	ricotta iblea
	233	ricotta infornata
	234	ricotta mista

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	alkermes, alkermes di firenze
	2	amaro clementi elixir di fivizzano, amaro di fivizzano, china clementi di fivizzano
	3	aspretto di more
	4	biadina
	5	china massagli
	6	elisir di china di pieve fosciana
	7	gemma d'abeto
	8	vermouth di vino bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	agnello del parco di migliarino-san rossore
	10	agnello di razza appenninica
	11	agnello di razza massese
	12	agnello di zeri, agnello zerasco
	13	ammazzafegato
	14	barbina, guanciale
	15	bardiccio
	16	biroldo della garfagnana
	17	biroldo delle apuane
	18	biroldo di lucca, biroldo della versilia
	19	biscotto di salsiccia di sorano
	20	boccone al fungo porcino di coreglia, salamino al fungo, bocconcino
	21	bonzola
	22	budelluzzo di grosseto, busicchio
	23	buristo, mallegato pisano, mallegato livornese, sanguinaccio, burischio
	24	capocollo tipico senese, finocchiata
	25	capretto delle apuane
	26	carne di cavallo di comano, carne di puledro di comano
	27	carne di mucca pisana del parco di migliarino-san rossore, mucco pisano
	28	carne di razza calvana
	29	carne di razza maremmana
	30	carne salata, carne del bigoncio
	31	costolaccio
	32	fasciata, pancetta arrotolata
	33	fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	34	fegatello di maiale macinato pisano
	35	filetto della lunigiana
	36	finocchiona toscana, finocchina
	37	gallina livornese, pollo italiano, leghorn
	38	gallina mugellese, gallina mugginese
	39	guanciale, gota
	40	lardo vergine di maiale
	41	lombo senese (lombo, lonzino, arista stagionata)
	42	lonzino, lombo di maiale salato
	43	manzo di pozza della garfagnana, carne garfagnina, carpaccio garfagnino
	44	mezzone, bastardo
	45	mocetta carrarina
	46	mortadella della lunigiana, mondiola della garfagnana
	47	mortadella delle apuane
	48	mortadella di maiale di camaiore, sbriciolona
	49	mortadella di prato
	50	mortadella nostrale di cardoso
	51	nodino di montopoli
	52	pancetta apuana
	53	pancetta e rigatino toscani, ventresca, legatino
	54	pollo del valdarno, valdarnese bianca o valdarno bianca
	55	porchetta di monte san savino
	56	prosciutto bazzone della garfagnana e della valle del serchio, bazzone, prosciutto nostrato, prosciutto contadino
	57	prosciutto del casentino

	58	prosciutto di cinta senese, prosciutto chiantigiano
	59	prosciutto di sorano
	60	rigatino arrotolato finocchiato
	61	roventino, migliaccio
	62	salame al vino
	63	salame chianino
	64	salame chiantigiano
	65	salame di cinghiale
	66	salame di cinta senese
	67	salame di maiale e pecora
	68	salame prosciuttato di ghivizzano
	69	salame toscano
	70	salsiccia con cotenne
	71	salsiccia con patate
	72	salsiccia di cinghiale
	73	salsiccia di cinghiale sott'olio
	74	salsiccia di montignoso, bocconcini di prosciutto di montignoso
	75	salsiccia toscana, sarciccia
	76	sanbudello, ammazzafegato aretino
	77	soppressata di cinghiale
	78	soppressata di sangue
	79	soppressata toscana, capofreddo, capaccia, soprassata
	80	spalla chiantigiana
	81	spalla cotta di filattiera, spalla cotta della lunigiana
	82	spalla di maiale pisana
	83	spalla di sorano
	84	spuma di gota di maiale di san miniato
	85	tarese valdarno
	86	testa in cassetta, sopressata
	87	tizzone di giustagnana
	88	tonno del chianti, finto tonno toscano
	89	trippa e lampredotto
	90	vergazzata, pancetta stesa
	91	zampone chiantigiano
	92	zia di maremma
Condimenti	93	agresto di san miniato, aceto d'agresto sanminiatese
	94	sugo di scottiglia alla pescinaia, scottiglia di pescina
Formaggi	95	caciotta della lunigiana, formaggio bovino della lunigiana
	96	caciotta di pecora
	97	caciotta dolce, vacchino dolce
	98	caciotta stagionata, mucchino, vacchino
	99	formaggi caprini della maremma, caprini freschi o aromatizzati
	100	formaggi di latte di capra dell'isola di capraia
	101	formaggio caprino dell'alto mugello
	102	formaggio caprino delle apuane
	103	il fossa del greppo, pecorino di fossa del greppo, formaggio pecorino di fossa del greppo
	104	il grande vecchio di montefollonico
	105	marzolino di lucardo, pecorino lucardo
	106	pastorella del cerreto di sorano
	107	pecorino a crosta fiorita, pecorino buccia di rospo
	108	pecorino a latte crudo abbucciato
	109	pecorino a latte crudo della montagna pistoiese, pecorino di pistoia
	110	pecorino a latte crudo della provincia di siena
	111	pecorino alle erbe aromatiche, pecorino fresco verde
	112	pecorino del casentino
	113	pecorino del parco di migliarino-san rossore
	114	pecorino della costa apuana, pecorino massese
	115	pecorino della garfagnana e delle colline lucchesi, pecorino baccellone
	116	pecorino della lunigiana
	117	pecorino delle balze volterrane, pecorino pisano
	118	pecorino delle colline senesi

	119	pecorino di pienza stagionato in barriques
	120	pecorino stagionato in foglie di noce
	121	pratolina, formaggio caprino
	122	raviggiolo di latte vaccino del mugello, raviggiolo del mugello, ravaggiolo
	123	raviggiolo di pecora pistoiese, ravaggiolo, raveggiolo
	124	raviggiolo di pecora senese, ravaggiolo, raveggiolo
	125	ricotta di pecora grossettana
	126	ricotta di pecora massese
	127	ricotta di pecora pisoiese
	128	stracchino, crescenza
Grassi (burro, margarina, oli)	129	olio di madremignola
	130	olio di olivastra scarlinese
	131	olio di olivo quercetano, olio di quercetana
	132	aglio massese
	133	aglio rosso maremmano
	134	arancio massese
	135	asparago d'argenteuil toscano, asparago nostrale
	136	barba massese, barba di prete, scorza nera
	137	basilico gigante, basilico a foglia di lattuga
	138	bietola a coste sottili
	139	carciofini sott'olio
	140	carciofo del litorale livornese
	141	carciofo di chiusure
	142	carciofo di pian di rocca
	143	carciofo di san miniato, carciofo sanminiatese, mamma sanminiatese
	144	carciofo empolese
	145	cardo della val di cornia, gobbo della val di cornia
	146	cardo massese, cardone o gobbo
	147	castagna d'antona, carpinese, carrarese*
	148	castagna mondigiana del pratomagno, mondistollo
	149	castagna perella del pratomagno
	150	castagna pistolesa, bianchina
	151	castagne (fresche) della toscana
	152	cavolfiore fiorentino tardivo, cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	153	cavolfiore precoce toscano, cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	154	cavolo nero riccio di toscana
	155	cavolo riccio nero di lucca, braschetta
	156	cece di grosseto
	157	cece piccolo del valdarno, cece piccino del chianti, cece nostrale piccolo, cece piccino, cece nostrale
	158	ciliegia di lari
	159	cipolla di bassone
	160	cipolla di certaldo
	161	cipolla di ripola
	162	cipolla di terceretoli
	163	cipolla di treschietto, cigola
	164	cipolla lucchese
	165	cipolla massese
	166	cipolla rossa toscana
	167	cipolla savonese, cipolla "sagonese"
	168	cipolla vernina, cipolla bastarda
	169	cocomero della val di cornia
	170	cocomero gigante, gigante di fontarronco, cocomero della val di chiana
	171	confettura di purnelle fiaschette
	172	dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
	173	fagiola garfagnina, fagiola casciana
	174	fagiola schiacciona
	175	fagiolo aquila, fagiolo lupinaro, fagiolo lupinajno
	176	fagiolo borlotto di maremma
	177	fagiolo borlotto nano di sorano

	178	fagiolo borlotto nostrale toscano
	179	fagiolo burro toscano
	180	fagiolo cannellino, fagiolo cannellino del s. ginese-compitese e sant'alessio
	181	fagiolo cannellino di sorano
	182	fagiolo cappone
	183	fagiolo ciavattone di sorano, fagiolo burro di sorano, piattella di grosseto
	184	fagiolo coco nano, fagiolo cocco
	185	fagiolo dall'occhio del valdarno, fagiolo gentile, fagiolo cornetto, fagiolo dell'occhio, fagiolo dall'occio nano, dolico, fagiuolini, cornetti, tegoline, fagiolo all'olio (maremma)
	186	fagiolo diecimino, fagiolo scritto rampicante
	187	fagiolo della montagna, fagiolo bastardone, della nodola, dell'amiata
	188	fagiolo di bigliolo
	189	fagiolo di zeri, fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", fagioline dette "fasgiulina"
	190	fagiolo fico di gallicano
	191	fagiolo giallorino della garfagnana, fagiolo giallorino, fagiolo nano da sgusciare
	192	fagiolo malato, malatino, fagiolo verdone, fagiolo giallino, fagiolo di s. giuseppe
	193	fagiolo marconi a seme nero, fagiolo seme nero
	194	fagiolo mascherino
	195	fagiolo massese
	196	fagiolo piattella pisana, piattella pisana, fagiolo di san michele
	197	fagiolo pievarino
	198	fagiolo romano, fagiolo romanello
	199	fagiolo rosso di lucca, fagiolo rosso lucchese
	200	fagiolo schiaccione
	201	fagiolo scritto della garfagnana
	202	fagiolo scritto di lucca
	203	fagiolo serpente toscano, stringa
	204	fagiolo stortino di lucca, anellino giallo di lucca
	205	fagiolo stringa di lucca, fagiolo serpente
	206	fagiolo turco di castello
	207	fagiolo zolfino
	208	farina di castagne carpinese
	209	farina di castagne d'antona, farina dolce
	210	farina di castagne del pratomagno, farina dolce
	211	farina di castagne dell'amiata
	212	farina di castagne di prato
	213	farina di castagne pistoiese
	214	farina di neccio di villa basilica, farina dolce, farina di castagne
	215	fava lunga delle cascine, fava delle cascine
	216	fichi di carmignano
	217	fichi sott'olio livornesi
	218	fico dottato, ottato
	219	fico san piero, corbo
	220	fico verdino
	221	frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	222	funghi porcini toscani, giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino
	223	funghi sotto sale della costa apuana
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	224	grano marzolo del melo
	225	grano saraceno, fagopiro, grano nero
	226	granoturco bianco massese, mais bianco
	227	granturco formenton ottofile della garfagnana, formentone maggese, granoturco da polenta garfagnino
	228	granturco nano di luco, granturco nano di grezzano
	229	lattuga quattro stagioni, lattuga vinata
	230	limone massese
	231	lupino dolce di grosseto

232	mais quarantino
233	mais rustico per polenta aretino
234	marmellate e confetture della toscana
235	marroni della toscana
236	mela "muso di bue", mela "muso de be"
237	mela binotto
238	mela carla aretina, finalina, mela di finale
239	mela casciana, rosetta, rosina
240	mela casolana
241	mela francesca aretina, aretina
242	mela nesta, decio
243	mela panaia, flagellata
244	mela roggiola
245	mela rosa del casentino, mela di montagna-mela del casentino
246	mela rotella della lunigiana, pomo rodello
247	mela rugginosa della valdichiana, mela golden, mela deliziosa gialla
248	mela stayman aretina, mela stayman red o nieplyng
249	melanzana violetta fiorentina, fiorentina
250	melograno di firenze
251	melone della val di cornia
252	mirtillo nero della montagna pistoiese, piuro
253	noce aretina
254	olive in salamoia
255	paonazzi sott'olio, lardaioli rossi
256	pastinocello, pastinello, pastinaccino, gallinaccio
257	patata bianca del melo
258	patata di regnano
259	patata di santa maria a monte, la tosca
260	patata di zeri, patate "rosse, bianche, zale" di zeri
261	patata rossa di cetica, patata rossa del pratomagno, patata rossa del casentino
262	pera coscia aretina
263	pera coscia di firenze
264	pera del curato toscana
265	pera gentile, gentile d'estate, gentile bianca, pera zuccherina
266	pera picciola
267	pera rusé
268	pesca cotogna del poggio
269	pesca cotogna di rosano, cotogna
270	pesca cotogna toscana
271	pesca diga
272	pesca elberta, pesca alberta, pesca lamberta
273	pesca limone, cotogna tardiva
274	pesca maglia rosa
275	pesca michelini
276	pesca mora di moriano dolfi, pesca mora di dolfo
277	pesca passerina, pesca ubriaca
278	pesca regina di londa, regina d'autunno, tardiva di londa
279	pesca trionfo rosso, trionfo, trionfo peloso
280	peschetti di candia, peschetti di vigna, peschetti settembrini
281	piattella pisana, fagiolo di san michele
282	pinolo del parco di migliarino-san rossore
283	pisello a mezzafrasca aretina, pisello quarantino
284	pisello a tutta frasca aretino
285	pisello mugellano, baccellone, nostrale del mugello
286	pomodorino da inverno da appendere, pomodoro pendolino
287	pomodoro canestrino di lucca
288	pomodoro ciliegino toscano
289	pomodoro costoluto fiorentino, pomodoro rosso da conserva
290	pomodoro cuore di bue, bovaiolo
291	pomodoro fragola di albiano minucciano, pomodoro fragola
292	pomodoro grinzoso sanminiatese, pomodoro di san miniato
293	pomodoro marmande
294	pomodoro pallino, pomodoro da serbo
295	pomodoro pendentino

	296	pomodoro pisanello, pomodoro pizza
	297	pomodoro quarantino, pomodoro antico nostrale
	298	pomodoro stella, pomodoro pesciatino o del morianese
	299	radicchia di lucca
	300	rapino di bergiola foscalino
	301	rapo del valdarno
	302	riso della maremma
	303	scalogno nostrale toscano
	304	sedano nostrale, costolino o sedano di montevarchi o sedano marconi
	305	spinacio tipico della val di cornia
	306	susina amoscina nera di san miniato,susina moscia o moscina
	307	tabacco kentucky della val tiberina toscana, tabacco scuro toscano
	308	tartufo bianchetto della toscana, tartufo marzuolo
	309	tartufo bianco della toscana
	310	tartufo nero pregiato della toscana
	311	tartufo nero uncinato della toscana
	312	tartufo scorzone della toscana, tartufo d'estate della toscana
	313	uva colombana di peccioli
	314	zafferano aretino*
	315	zafferano delle colline fiorentine, zima di firenze
	316	zafferano purissimo di maremma
	317	zucca da semi toscana, zucca da maiali
	318	zucca lardaia
	319	zucchina lunga fiorentina, zucchino fiorentino rigato bianco, zucchina bianca del valdarno
	320	zucchina mora pisana
	321	zucchina sarzanese, zucchina alberello di sarzana
	322	zucchina tonda fiorentina, zucca tonda da ogni mondo, zucchine da far ripiene, zucchino tondo, zucchina tonda fiorentina, zucchina tonda chiara toscana, zucchino tondo di firenze, zucchetta nana quarantina, zucchina nana cespitosa
	323	amaretti di carmignano, amaretti di' fochi
	324	amaretto santacrocenese
	325	anacino, stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi
	326	befanini, befanotti
	327	berlingozzo
	328	biscotti di prato, cantucci di massa marittima, cantucci di prato o cantucci toscani
	329	biscotto col riccio
	330	biscotto con l’unto, civitellino, bucunto
	331	biscotto di mezz'agosto
	332	biscotto salato di roccalbegna, biscotto lessato, biscotto della sposa, cornetto
	333	bozza pratese, pane di prato
	334	brecciotto di roccalbegna
	335	brigidino di lamporecchio
	336	brutti boni di prato
	337	brutto buono ai pinoli, kinzica
	338	buccellato di lucca
	339	cantucci di san miniato, cantuccini di san miniato, biscotti di san miniato
	340	carscenta della lunigiana, crescenta
	341	castagnaccio toscano, migliaccio, migliaccio dolce, baldino (aretino), toppone o pattona (nel livornese), ghiriglio, ghirighio (nel pratese)
	342	cavallucci di siena, morsetti
	343	cecina, calda calda, farinata, cinque e cinque
	344	cenci, stracci, frappole
	345	ciaccia di pasqua
	346	ciaccino
	347	cialde di montecatini
	348	cialdino dei tufi
	349	ciaramito di castell'azzara

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	350	cioccolato artigianale toscano
	351	ciorchiello di casette, ciambella, ciorchiedo
	352	confetti di pistoia, confetti a riccio
	353	corolli incesi
	354	corona di san bartolomeo
	355	crisciolette di cascio
	356	croccolato di siena
	357	cucchiaroli, succiaroli, anseri, orecchioni
	358	focaccette di aulla
	359	focaccia bastarda di pitigliano
	360	focaccia con i friccioli, ciaccia con i friccioli
	361	focaccia di nonno pilade
	362	focaccia di pasqua salata di pitigliano
	363	focaccia leva di gallicano
	364	focaccia seravezzina
	365	frate lucchese, bombolone lucchese, ciambella lucchese
	366	gnudi, ravioli nudi, strangolapreti, strozzapreti, gnocchi del casentino
	367	lasagne bastarde della lunigiana, lasagne matte
	368	maccheroni della garfagnana
	369	mandorlata di montalcino
	370	mangia e bei
	371	marocca di casola
	372	marzapane
	373	migliaccia di pitigliano
	374	migliaccio senese
	375	mignecci di formentone di gallicano
	376	miniatensi
	377	neccio toscano, bollento, gaccio, cian
	378	pan dei santi, pan dei morti, pan co' santi
	379	pan di ramerino, pandisdramerino, ramerino all'olio
	380	pane di altopascio
	381	pane di montegemoli
	382	pane di patate della garfagnana
	383	pane di po', signano e agnino
	384	pane di pomarance
	385	pane di pontremoli, focaccia pontremolese
	386	pane di regnano
	387	pane di vinca
	388	pane marocco di montignoso, pane marocco, pane merocco
	389	pane toscano
	390	panficato dell'isola del giglio
	391	panforte di siena (panforte bianco, nero margherita), panforte di massa marittima
	392	panforte glacé al cioccolato, torta del corsini, panforte di pistoia
	393	panigaccio di podenzana
	394	panina, pan giallo
	395	panini di granturco
	396	pasimata, passimata
	397	pattona di comano, pattona comanina
	398	pesche di prato
	399	pici, pinci
	400	pupporina
	401	quaresimali
	402	ricciarelli, r. di pomarace, r. di massa marittima, marzapanetti alla senese, morselletti
	403	ricciolina
	404	rustici di montalcino
	405	salviato di villa basilica
	406	sassi della calvana
	407	scarsella orbetellana
	408	schiacce grossetane, schiacciate, ciacce, focacce
	409	schiaccia alla campigliese
	410	schiaccia briaca dell'elba
	411	schiaccia pasquale con uccellini di san piero

	412	schiaccia pizzicata di montiano
	413	schiacciata alla fiorentina
	414	schiacciata con l'uva
	415	schiacciata di nonna rina
	416	sfratto
	417	spongata della lunigiana
	418	sportella
	419	taglioli di castell'azzara, melatelli
	420	tartufi dolci della calvana
	421	testarolo della lunigiana
	422	topi di castell'azzara
	423	torsetto con la bolla di pitigliano
	424	torta co' bischeri
	425	torta cybea di massa
	426	torta d'erbe della lunigiana
	427	torta di farro della garfagnana, torta di farro
	428	torta di frutta secca
	429	torta di marroni di marradi
	430	torta di riso di massa e carrara
	431	torta di riso lunigianese
	432	torta di verdure, torta coi becchi lucchese
	433	torta mantovana
	434	torta salata di villa basilica
	435	tortelli alla lastra di corezzo
	436	tortello del melo, raviolo
	437	tortello di patate
	438	tortello dolce di pitigliano
	439	tortello maremmano con spinaci
	440	tozzetto di pitigliano
	441	zuccherini del mugello, zuccherini al paiolo
	442	zuccherino di maremma
	443	zuccherino di vernio
	444	zuccotto massese
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	445	anguilla scavecciata, anguilla marinata
	446	anguilla sfumata
	447	bottarga di cefalo di orbetello, bottarga di muggine
	448	femminelle di orbetello o burano
	449	fiche maschie a stocchetto
	450	filetto di cefalo di orbetello
	451	palamita
	452	trota fario appenninica del casentino, trota reale
	453	trota iridea
	454	trota marinata di gallicano
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	455	miele di acacia toscano
	456	miele di castagno toscano
	457	miele di melata di abete toscano, manna d'abete
	458	miele di spiaggia del parco di migliarino-san rossore, miele di spiaggia del litorale pisano
	459	miele millefiori toscano
	460	mieli di particolari essenze floreali
	461	nettare di capraia, miele di capraia
	462	pappa reale
	463	pappa reale in cellette
	464	polline
	465	propoli toscana

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE UMBRIA

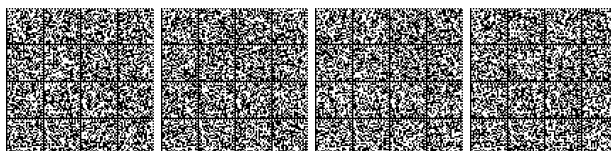
Tipologia	N°	Prodotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	coglioni di mulo
	3	coppa di testa
	4	corallina o salame umbro
	5	guanciale o barbozzo
	6	lombetto
	7	mazzafegati
	8	porchetta
	9	prosciutto nostrano
	10	salami di norcia
	11	salsicce
	12	sanguinaccio
	13	ventresca
Condimenti	14	pasta di olive
	15	patè di interiora di pollo
Formaggi	16	caciotta (caciotta e caciotta al tartufo)
	17	formaggio (farcito e misto)
	18	pecorino (di norcia, di norcia del pastore, stagionato in fossa/grotta, stagionato in botte, umbro)
	19	ravaggiolo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	20	broccoletti del lago
	21	cicerchia
	22	cipolla di cannara
	23	fagiolina del lago
	24	fagiolo di cave - varietà di verdino di cave e giallo di cave
	25	lenticchie
	26	marrone
	27	patata rossa di colfiorito
	28	sedano nero di trevi
	29	tartufo bianco pregiato
	30	tartufo nero pregiato
	31	zafferano di cascia
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	32	attorta
	33	bringoli
	34	brustengolo
	35	castagnole
	36	ciaramicola
	37	ciriole
	38	cresciole di ciccioli
	39	crescionda
	40	fave dei morti
	41	mostaccioli
	42	nociata
	43	pammelati
	44	pampepato
	45	pan mostato
	46	pan nociato
	47	pane di strettura
	48	passatelli
	49	pici
	50	pinoccate
	51	pinolate
	52	rocciata
	53	schiacciata al formaggio
	54	stinchetti
	55	strangozzi
	56	strufoli
	57	torciglione
	58	torcolo di san costanzo

	59	torta al formaggio o di pasqua
	60	torta al testo
	61	tozzetti
	62	umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	63	anguilla del trasimeno
	64	carpa del trasimeno
	65	latterino del trasimeno
	66	luccio del trasimeno
	67	persico reale del trasimeno
	68	tinca del trasimeno
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	69	ricotta salata

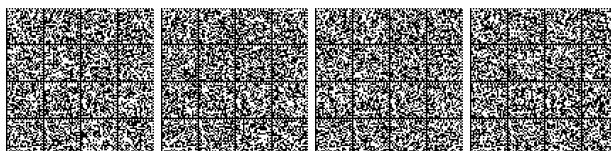
REGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	genepi
	2	grappa
	3	ratafià
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	4	boudin
	5	motsetta - motzetta
	6	prosciutto alla brace saint- oyen (jambon à la braise saint- oyen)
	7	saouseusse
	8	teteun
	9	tseur achétaye
Formaggi	10	brossa
	11	formaggio di capra a pasta molle
	12	formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	13	formaggio misto
	14	reblec
	15	reblec de crama
	16	salignoùn
	17	séras
	18	toma di gressoney
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	19	golden delicious della valle d'aosta
	20	renetta della valle d'aosta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	21	micóoula
	22	pan ner
Grassi (burro, margarina, oli)	23	beuro (burro di affioramento)
	24	beuro coló
	25	beuro de brossa
	26	burro centrifugato di siero
	27	olio di noci, huile de noix
Prodotti della gastronomia	28	seupa a la vapelenentse
Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	29	miele di castagno (mi de tsatagnì)
	30	miele di rododendro (mi de framicllo)
	31	miele millefiori di montagna (mi de fleur de montagne)
	32	lasé

REGIONE VENETO		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acqua di melissa
	2	amaro al radicchio rosso di treviso
	3	grappa veneta
	4	liquore all'uovo
	5	liquore barancino
	6	liquore del cansiglio
	7	liquore fragolino
	8	maraschino
	9	prugna
	10	sangue morlacco
	11	anatra di corte padovana
	12	anatra germana veneta
	13	anatra mignon
	14	bogoni di badia calavena
	15	bondiola al sugo di este
	16	bondiola col lengual del padovano
	17	bondiola di castelgomberto
	18	bondola della val leogra
	19	bresaola di cavallo
	20	cacciatore d'asino
	21	cacciatore di cavallo
	22	carne de fea (pecora) afumegada
	23	carne di musso
	24	ciccioli della val leogra
	25	coeghin nostrano padovano
	26	coessin (cotechino) co la lengua del basso vicentino
	27	coessin (cotechino) del basso vicentino
	28	coessin (cotechino) della val leogra
	29	coessin (cotechino) in onto del basso vicentino
	30	coessin co lo sgrugno
	31	coniglio veneto
	32	coppa di testa di este
	33	cornioi di crespadoro
	34	coscia affumicata di cavallo
	35	cotechino di puledro
	36	cotechino di trecenta
	37	falso parsuto
	38	faraona camosciata
	39	faraona di corte padovana
	40	figalet
	41	galletto nano di corte padovana - pepoa
	42	gallina collo nudo di corte padovana
	43	gallina dorata di lonigo
	44	gallina ermellinata di rovigo
	45	gallina padovana
	46	gallina polverara
	47	gallina robusta lionata
	48	gallina robusta maculata
	49	lardo del basso vicentino
	50	lardo in salamoia
	51	lardo steccato con le erbe
	52	lengual
	53	lingua salmistrata
	54	luganega da riso

Categoria	N.	Prodotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	55	luganega nostrana padovana
	56	luganega trevigiana
	57	luganeghe de tripan
	58	luganeghe della val leogra
	59	morette o barbusti della val leogra
	60	mortandele
	61	muset trevigiano
	62	nervetti di bovino
	63	oca del mondragone
	64	oca di corte padovana
	65	oca in onto padovana
	66	oco in onto dei berici
	67	osocol di treviso
	68	pancetta col tocco (filetto) del basso vicentino
	69	panzéta co l’ossocolo del basso vicentino
	70	parsuto de oca
	71	parsuto di montagnana
	72	pastin
	73	pecora alpagota
	74	pendole
	75	pollo combattente di corte padovana
	76	pollo rustichello della pedemontana
	77	porchetta trevigiana
	78	prosciutto crudo dolce di este
	79	prosciutto della val liona dolce e affumicato
	80	salado co l’ajo del basso vicentino
	81	salado della pedemontana trevigiana
	82	salado fresco del basso vicentino
	83	salado fresco trevigiano
	84	salame bellunese
	85	salame da taglio di trecenta
	86	salame di asino
	87	salame di cavallo
	88	salame di verona
	89	salame nostrano padovano
	90	salamelle di cavallo
	91	salsiccia con le rape
	92	salsiccia equina
	93	salsiccia tipica polesana
	94	schenal
	95	senkilam – speck di sappada
	96	sfilacci di equino
	97	sfilacci di manzo
	98	soppressa di verona
	99	soppressa trevigiana
	100	sopressa co l’ossocolo del basso vicentino
	101	sopressa co la brasola del basso vicentino
	102	sopressa col toco (filetto) del basso vicentino
	103	sopressa di cavallo
	104	sopressa investida
	105	sopressa nostrana padovana
	106	speck di cadore
	107	speck di cavallo
	108	spiedo - spèo - spiedo d'alta marca
	109	tacchino comune bronzato
	110	tacchino ermellinato di rovigo
	111	torresani di torreglia
	112	torresano di braganze

	113	vitellone ai cereali
	114	vitellone padano
Grassi (burro, margarina, oli)	115	burro a latte crudo di malga
Formaggi	116	caciotta misto pecora
	117	fior delle dolomiti, tipo italico, formaggio molle da tavola,
	118	formaggio acidino - fior di capra con o senza erbette
	119	formaggio agordino di malga
	120	formaggio bastardo del grappa
	121	formaggio busche
	122	formaggio caciotta di asiago
	123	formaggio casato del garda
	124	formaggio casel bellunese
	125	formaggio cesio
	126	formaggio comelico
	127	formaggio contrin
	128	formaggio dolomiti
	129	formaggio fodom
	130	formaggio imbriago
	131	formaggio latteria di sappada
	132	formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni
	133	formaggio malga bellunese
	134	formaggio misto pecora fresco dei berici
	135	formaggio moesin di fregona
	136	formaggio montemagro
	137	formaggio morlacco
	138	formaggio nevegal
	139	formaggio nostrano veronese
	140	formaggio pecorino dei berici
	141	formaggio pecorino fresco di malga
	142	formaggio renàz
	143	formaggio schiz
	144	formaggio tosella
	145	formaggio zigher
	146	formaggio zumelle
	147	formai nustran
	148	aglio del medio adige
	149	antiche peschje di mogliano veneto
	150	asparago bianco del sile
	151	asparago bianco di bibione
	152	asparago di arcole
	153	asparago di giare
	154	asparago di mambrotta
	155	asparago di padova
	156	asparago di palazzetto
	157	asparago di rivoli
	158	asparago verde amaro montine
	159	barbabietola rossa di chioggia
	160	bietola di bassano
	161	bisi de lumignan
	162	biso di peseggia
	163	broccoletto di custoza
	164	broccolo di bassano
	165	broccolo fiolaro di creazzo
	166	carciofo violetto di s. erasmo
	167	carota di chioggia

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	168	castagne del baldo
	169	castagne e marroni dei colli euganei
	170	cavolo dell'adige
	171	cicoria catalogna gigante di chioggia
	172	ciliegia dei colli asolani
	173	ciliegia delle colline veronesi
	174	ciliegie dei colli euganei
	175	ciliegie durone di cazzano
	176	cipolla bianca di chioggia
	177	cipolla rosa di bassano
	178	composte delle valli dell’agno e del chiampo
	179	craut - verde agre
	180	crauti delle bregonze
	181	cren
	182	culàti di valdagno
	183	durona del chiampo
	184	fagiolino meraviglia di venezia
	185	fagiolo bonèl di fonzaso
	186	fagiolo borlotto nano di levada
	187	fagiolo di posina "scalda"
	188	fagiolo giàlet, giàlin, fasol biso, solferino
	189	fagiolo gnoco borlotto (fasolo gnoco) lingua di fuoco
	190	farina di mais biancoperla
	191	farina di mais marano
	192	farina per polenta di mais "sponcio", rostrato, pignol, pignol fiorentin
	193	fasol del lago, mama alta, bonel
	194	fasola posenata
	195	fave bellunesi
	196	fragola delle dolomiti bellunesi (della montagna bellunese)
	197	fragola di verona
	198	funghi coltivati del montello
	199	funghi di costozza
	200	germoglio di radicchio bianco nostrano di bassano
	201	giuggiola dei colli euganei
	202	giuggiolo del cavallino
	203	kiwi di treviso
	204	kiwi di verona
	205	kodinze
	206	kodinzon
	207	mame d'alpago (mame, bonei)
	208	mamma bianca di bassano
	209	marinelle sotto spirito
	210	marrone di san mauro
	211	marrone feltrino, morone feltrino
	212	marroni di valrovina
	213	mela del medio adige
	214	mela di monfumo
	215	mela di verona
	216	melone del delta polesano
	217	melone montagnanese
	218	melone precoce veronese
	219	mostarda vicentina
	220	nettarina di verona
	221	noce dei grandi fiumi
	222	noce di feltre
	223	orzo agordino
	224	patata americana di anguillara e stroppare

	225	patata americana di zero branco
	226	patata cornetta
	227	patata del montello
	228	patata del quartier del piave
	229	patata di cesiomaggiore
	230	patata di chioggia
	231	patata di montagnana
	232	patata di posina
	233	patata dorata dei terreni rossi del guà
	234	patate di rotzo
	235	peperone di zero branco
	236	pera del medio adige
	237	pere del veneziano
	238	pere del veronese
	239	pesca bianca di venezia
	240	pesca di povegliano
	241	pisello di borso del grappa
	242	pòm prussian (mela prussiana)
	243	pomodoro del cavallino
	244	radicchio bianco fior di maserà
	245	radicchio bianco o variegato di lusia
	246	radicchio variegato bianco di bassano
	247	radicio verdòn da cortèl, cicoria a grumolo, cycorion intybus
	248	riso di grumolo delle abbadesse
	249	scarola o insalata d'inverno di bassano
	250	sedano di rubbio
	251	sedano verde di chioggia
	252	sedano-rapa di ronco all'adige
	253	susina gialla di lio piccolo
	254	tartufo della montagna veronese
	255	tartufo nero dei berici
	256	verza moretta o cavolo verza nera di veronella
	257	zucca marina di chioggia
	258	zucca santa bellunese (zucca santa)
	259	amarettoni
	260	banana comune
	261	bibanesi
	262	bigoi
	263	biscotti baicoli
	264	biscotti bussolai
	265	biscotti pazientini
	266	bossolà di chioggia
	267	capezzoli di venere
	268	carfogn
	269	casunziei
	270	ciopa vicentina
	271	colomba pasquale di verona
	272	cornetti
	273	dolce bissioleta
	274	dolce del santo - santantonio
	275	dolce nadalin
	276	dolce polentina
	277	esse adriese
	278	fave alla veneziana
	279	forti bassanesi
	280	frittelle con l’erba amara

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	281	frittelle di verona
	282	frittelle veneziane
	283	fugassa padovana
	284	fugassa veneta
	285	galani e crostoli
	286	gargati
	287	gelato artigianale del cadore
	288	gnocco di smalzao
	289	gnocco di verona
	290	il riccio
	291	lasagne da fornel
	292	mandorlato di cologna veneta
	293	mandorlato veneziano, torrone veneziano, mandoeato
	294	mantovana
	295	merletti santantonio
	296	montasù
	297	pagnotta del doge
	298	pan biscotto veneto
	299	pan co a suca
	300	pan co l'ua
	301	pan de le feste
	302	pan del santo (dolce)
	303	pandoli di schio
	304	pandoro di verona
	305	pane di mais
	306	pasta frolla della lessinia
	307	pastina de bortolin
	308	pevarin
	309	ravioli con radicchio rosso di verona
	310	rofioi di sanguinetto
	311	rufiolo di costeggiola
	312	sagagiardi
	313	san martino
	314	savoiardi di verona
	315	schizzotto
	316	sfogliatine di villafranca
	317	smegiassa
	318	subioti all'ortica
	319	tajadele al tardivo
	320	torrone di s. martino di lupari
	321	torta ciosota
	322	torta figassa
	323	torta fregolotta
	324	torta nicolotta
	325	torta ortigara
	326	torta pazientina
	327	torta pinza-putana
	328	torta sgriesolona - rosegota
	329	torta zonclada
	330	tortellini di valeggio sul mincio
	331	treccia d'oro di thiene
	332	zaleto di giuggiole
	333	zaletti
	334	anguilla del delta del po
	335	anguilla del livenza
	336	anguilla marinata del delta del po
	337	anguilla o bisatto delle valli da pesca venete

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	338	branzino o spigola delle valli da pesca venete
	339	cefali delle valli da pesca venete
	340	cefalo del polesine
	341	cozza di scardovari
	342	gambero di fiume della venezia orientale
	343	latterini marinati del delta del po
	344	moeche e masanete
	345	moscardino di caorle
	346	pesce azzurro del delta del po
	347	sardine e alici marinate del delta del po
	348	schilla della laguana di venezia
	349	trota fario valli vicentine
	350	trota iridea del sile
	351	trota iridea della valle del chiampo
	352	vongola verace del polesine
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	353	caciocapra
	354	formaggio al latte crudo di posina
	355	formaggio straccon
	356	miele dei colli euganei
	357	miele del delta del po
	358	miele del grappa
	359	miele del montello
	360	miele della collina e pianura veronese
	361	miele della montagna veronese
	362	miele di barena
	363	mieli dell'altopiano di asiago
	364	ricotta affumicata
	365	ricotta affumicata della val leogra
	366	ricotta da sacchetto della val leogra
	367	ricotta fioretta delle vallate vicentine
	368	ricotta pecorina dei berici
	369	ricotta pecorina stufata dei berici
	370	ricotta schotte

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	altreier kaffee (caffè di anterivo) surrogato
	2	enzianschnaps (genziana)
	3	kranewitter (ginepro)
	4	latschenschnaps (liquore di mugo)
	5	nusseler (nocino)
	6	schwarzbeerschnaps (grappa di mirtilli)
	7	treber (grappa di vinaccia)
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	bauernschinken (prosciutto contadino)
	9	blutwurst (sanguinaccio)*
	10	fleischkäse (salame cotto al forno)
	11	gamswurst (salsiccia di camoscio)
	12	geräuchertes gamsfleisch (carne di camoscio affumicato)*
	13	geräuchertes hirschfleisch (carne di cervo affumicato)*
	14	geräuchertes lammfleisch (carne di agnello affumicato)*
	15	geräuchertes rindfleisch (manzo affumicato)*
	16	gesurtes schweinernes (carne di maiale salmistrata)*
	17	hauswurst (salsiccia fresca aromatizzata)
	18	hirschwurst (salsiccia di cervo)*
	19	kalbskopf (testina di vitello)
	20	kaminwurzen (salamino affumicato)*
	21	leberwurst (salsiccia di fegato)
	22	meraner würstel (wuerstel di merano)
	23	speck*
Formaggi	24	algunder bauernkäse halbfett (formaggio contadino semigrasso di lagundo)
	25	algunder butterkäse (formaggio di lagundo)
	26	algunder ziegenkäse (formaggio di capra di lagundo)
	27	alpkäse (formaggio di alpeggio)*
	28	aschbacher magerkäse (formaggio aschbach magro)
	29	graukäse (formaggio grigio)*
	30	hochpustertaler (formaggio alta pusteria)
	31	inticina (formaggio "inticina")
	32	ortler (formaggio ortler)
	33	pustertaler bergkäse (formaggio di montagna della val pusteria)
	34	raucherkäse (formaggio affumicato)*
	35	sextner almkäse (formaggio di montagna di sesto)*
	36	toblacher stangenkäse (formaggio originale dobbiaco)
	37	zieger (formaggio fresco aromatizzato)*
Grassi (burro, Margarina, oli)	38	alpbutter (burro d'alpeggio)*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	39	apfelsaft (succo di mele)
	40	brotklee (trigonella)
	41	buchweizenmehl (farina di grano saraceno)
	42	fichtenhonigsirup (sciroppo di abete)
	43	himbeersirup (sciroppo di lamponi)
	44	holersirup (sciroppo di sambuco)
	45	kastanien von südtirol (castagne dell'alto adige)
	46	kloazn (pere essiccate)*
	47	kren (rafano)
	48	löwenzahnhonigsirup (sciroppo di tarasacco)
	49	marille (albicocca val venosta)

	50	mohnsamen (seme di papavero)
	51	plentn (polenta)
	52	preiselbeermarmelade (marmellata di mirtilli)
	53	ribissirup (sciroppo di ribes)
	54	rübenkeime (germogli di rape)
	55	sauerkraut (crauti)*
	56	terlaner spargel (asparago di terlano)
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	57	apfelbrot (pane di mele)*
	58	apfelkiechl (frittelle di mele)
	59	breatl (pagnotta)*
	60	dorf tiroler (pagnotta del paese "tirolo")
	61	faschingskrapfen (bomboloni di carnevale)
	62	fastenbrezel (brezel di quaresima)
	63	fela struzn (pane a forma di ferro di cavallo)
	64	fochas (focaccia)
	65	germzopf (treccia lievitata)
	66	hirtenbrot (pane del pastore)*
	67	holermulla (gelatina di sambuco)
	68	kaisersemmel (rosetta imperiale)
	69	kiechl (ciambella dolce)
	70	knoedel (canederli)
	71	krapfen
	72	milzschnitten (crostini di milza)
	73	mohnmingilan (frittella di papavero)
	74	nocken (gnocchi)
	75	paarl (coppia di pagnotte)*
	76	palabirabrot (pane alle pere)*
	77	pindl (pane di segale a tre coppie)*
	78	polsterzipfel (frittella alla marmellata)
	79	püces (pane ladino)
	80	schlutzkrapfen (ravioloni ripieni)
	81	schüttelbrot (pane di segale duro)
	82	schwarzer weggen (filone integrale)
	83	strauben (frittella "strauben")
	84	strudel
	85	tirtlan (frittelle tirtlan)
	86	vinschgauer struzn (pane della val venosta a forma di ferro di cavallo)
	87	vollkornpaarl (paarl integrale)*
	88	vorschlag (pagnotta di farine miste)*
	89	vorschlag paarl (coppia di pagnotte di farine miste)*
	90	zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	91	zwetschgen-und marillenknödel (canederli dolci con albicocca e prugne)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	92	buttermilch (latticello)*

* Deroga alle norme igienico sanitarie

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro valle di ledro
	2	birra di fiemme
	3	distillati di frutta trentina
	4	genziana (acquavite di genziana)
	5	ginepro (acquavite di ginepro) - gin distillato
	6	grappa giovane trentina - metodo tullio zadia
	7	imperatoria (acquavite di imperatoria)
	8	picco rosso
	9	sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero
	10	sciroppo di sambuco o conserva de sambùc (dulzen)
	11	stomatica foletto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	12	barbusto o “moretto”
	13	brusti e/o baldonazzi
	14	cacciatore nostrano all’aglio di caderzone
	15	càren de pègora en salamoia (carne di pecora in salamoia)
	16	carne “fumada” di siror
	17	carne salada del trentino
	18	carne “salada” di capra o di pecora
	19	carne “salmistrada” della valle di cembra o carne “fumada” se affumicata
	20	carne di cavallo affumicata
	21	ciuighe
	22	cotechino di maiale
	23	figadèt
	24	fritole o sizole
	25	lardo e/o lardo “fuma”
	26	lucanica di capra o pecora
	27	lucanica mochena di cavallo
	28	lucanica mochena piccante
	29	lucanica mochena stagionata
	30	luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata
	31	luganega del trentino
	32	luganega secca della valle di cembra
	33	mortandela
	34	mortandela affumicata della val di non (valli di non e di sole)
	35	pancetta affumicata
	36	pancetta arrotolata all'aglio o panceta ligada all'ai della val rendena
	37	pancetta nostrana all’aglio di caderzone
	38	paste “de luganeghe” o pasta di lucaniche
	39	pezate di agnelo o pezate
	40	probusto
	41	salame all’aglio di caderzone
	42	salame all'aglio o salame da l'ai della val rendena
	43	salamella fresca all’aglio di caderzone
	44	salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca
	45	scorzèta
	46	speck del trentino
Formaggi	47	canestrato
	48	caprino
	49	casàda
	50	casolet
	51	dolomiti
	52	fontal
	53	misto capra
	54	montagna
	55	monte baldo e monte baldo primo fiore
	56	monteson
	57	nostrano (nostrano “de casel”, nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero)

	58	provola e caciotta a pasta filata
	59	puzzone di moena o spretz tzaori o nostrano della val di fassa
	60	tosela
	61	tre valli
	62	vezzena
Grassi (burro, margarina, oli)	63	burro, burro di malga del trentino
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	64	asparago di zambana
	65	broccolo di torbole e s. massenza
	66	carota della val di gresta
	67	cavoli cappucci della val di gresta
	68	crauti
	69	le verde, o verdòle
	70	mais "spin, o nostrano della valsugana"
	71	mais "nostrano di storo"
	72	marmellata di frutti di bosco o conserva de impòmbore, giasene, more
	73	marmellata di mirtilli rossi o conserva de garnètole
	74	marmellata di ribes o conserva de ùa spinèla
	75	marone trentino
	76	noce del bleggio
	77	patata trentina di montagna
	78	pere antiche trentine
	79	sedano rapa della val di gresta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	80	basini de trent
	81	béchi panzalini o filone a due tagli
	82	bina
	83	brazedèl
	84	buzòla
	85	canederli trentini
	86	canèderlo al formaggio o gnoches dà formài
	87	cròfani
	88	cuccalar
	89	gelato artigianale trentino
	90	gratini
	91	grostoli/crostoli
	92	pan co le fritole
	93	pan de segàla
	94	pan de sòrc
	95	pan taià o gramolato
	96	pane di molche - pam de molche
	97	pinza
	98	strangolapreti
	99	stràuli o stràboli
	100	strùdel
	101	torta di "fregoloti"
	102	tortoléti coi puriòni
	103	zelten, celteno o pane di frutta
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	104	sisam
	105	trota trentina (sia allevamento che prodotto lavorato)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	106	miel di rasabèch (rododendro)
	107	miele trentino
	108	ricotta di capra fresca, o poina de caòra fresca e ricotta di capra affumicata, o poina fumàda
	109	ricotta/ricotta affumicata o poina/poina fumàda

12A06740

Alfonso Andriani, *redattore*
Delia Chiara, *vice redattore*

(WI-GU-2012-SON-113) Roma, 2012 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-85082147**
- **presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it.**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato
Direzione Marketing e Vendite
Via Salaria, 1027
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.